Vollständiges Kochbuch

oder

Was kochen wir heute? Was morgen?

Ein Handbuch

für wirthliche Frauen

zur

Bereitung von 200 schmackhaften Suppen und Brühen, 450 Fleischspeisen und Pasteten, 500 Fisch-, Mehl- und Eyerspeisen, wie auch Gemüsen, dann 400 Arten Crême's, Gelée's und Backwerken.

Nebst einem

Speisezettel

für 6, 8, 10, 18, 24 und 36 Personen

in allen Jahreszeiten.

Dritte

von Maria Anna Steinbrecher

beträchtlich vermehrte Auflage.

Wien, 1823.

Im Verlage bey Leopold Grund.

Speiszettel.

Frühjahr.

Nr. 1.

Tafel für 6 bis 8 Personen, für das Frühjahr ordinär.

1 Weiße Gärtnersuppe.
1 Großes Herrn Rindfleisch.
1 Rindszunge pohlnisch.
1 Spinat mit Garnitur.
1 Sauerkraut mit Borstorfer Aepfeln.
1 Tandons v. Kalbfleisch en Fricassée.
1 Faschirte Hühner mit Krebsen.
1 Bignets von Reiß.
1 Schnepfen zu Braten.
1 Kalbsbraten.
1 Gewürzkuchen.
1 Spargel mit Butter.
Extra grüner Salat ꝛc. ꝛc.

Nr. 2.

Tafel zu 12 Personen auf französisch.

2 Suppen.
Gesundheitssuppe mit Provitrols.
Leberssuppe.
1 Rindfleisch.
1 Nieren-Braten mit Rahm.

Auf die zwey Seiten.

1 Pastete von Tauben.
1 Fasch mit Beschamel.
4 Eingemachte.
Fricando mit Endivi.
Cottelets von jungen Hühnern.
Grenade von Kalbszungen.
Englische Pudding.
4 Teller
mit Butter,
» Rettig,
» Cucumern,
» rothe Rüben.

2. Tracht.

2 Braten.
Junge Ganserl.
Märzen-Hasen.

In die Flanke.

1 Kalte Pastette.
1 Pomeranzen-Torte.
4 Entremets:
Blumenkohl in Sallat.
Spargel mit Butter.
Spinath-Strudeln mit Obers.
Crême-Pistazien.
4 Teller:
2 von Sallat.
2 mit Compot.

Nr. 3.

Tafel für 18 bis 20 Personen.

2 Suppen:
- 1 Frühlingssuppe.
- 1 Jocobiner-Suppe, mit brauner Brühe.

Zur Auswechselung.

1 Rinderbrust.

1 Rindszunge mit Haschée-Soß.

2 Töpfe:

Gebratenes Lamm mit grüner Soß.

Hospote mit Garnitur.

4 Teller:
- 2 Beschamel-Pasteteln.
- 2 Croquets.

4 Eingemachte:
- 1 Kapauner-Knödel.
- 1 Tauben mit Krusten.
- 1 Escalops v. Kalbfleisch.
- 1 Mehlspeis.

4 Teller:
- 1 frische Butter.
- 1 Cucumern.
- 1 Rettig.
- 1 Cervelat-Würste.

2. Tracht.

4 Braten:
- 1 Märzen-Hasen.
- 1 Boulard.
- 1 Gefüllte Hühner.
- 1 Rehzehmer.

4 große Stücke:
- 1 Schinken.
- 1 Krebsen.
- 1 Berg-Torte.
- 1 Grotte von Mandeln ꝛc.

4 Entremets:
- 1 Spargel.
- 1 grüne Fisolen.
- 1 Triffeln.
- 1 Kaffeh-Crême.

4 Teller:
- 1 Gefaumt. Marillenkoch.
- 1 Sulz.
- 1 Aepfel auf preußisch.
- 1 kleine Backerey.

Nr. 4.

Gewöhnliche Tafel an einem Fasttage.

- 1 Gesundheitssuppe mit Hecht-Knödeln.
- 1 Omelets Rollets m. Champignons.
- 1 Kartoffeln mit Rahm.
- 1 Fillets von Schiel mit Austern-Soß.
- 1 Limonien-Koch.
- 1 Lachs auf dem Rost mit Linzer Soß.
- 1 Forellen in Gallerte.
- 1 Linzer-Torte.
- 1 Choccolate-Velute.
- 1 Marzipan.
- 1 Compott.

Nr. 5.

Gewöhnliche Tafel.

1 Schwäbische Suppe.
1 Gotterisches Rindfleisch.
1 Mohrrüben mit Hammelfleisch.
1 Carbonaden gebacken mit marinirter Soß.
1 Italienische Mehlspeise.
1 Junge Hühner.
1 Wiener Torte.
1 Obers auf spanische Art.
Sallat nach Belieben.

Nr. 6.

Ordinäre Tafel.

1 Ragout = Suppe.
1 Boeuf à la mode.
1 Teller, Salmi = Pastete.
1 Scerzoner = Wurzeln.
1 Kartoffel = Knödel mit Butter.
1 Kalbskopf mit süßer Soß.
1 Aente mit faschirten Gurk.
1 Eyer Spinat = Würsteln.
1 Boulard.
1 Nieren = Braten.
1 Bisquit = Torte.
1 Gebrannte Milch.
1 Spargel.
1 Compott ꝛc.

Nr. 7.

Gewöhnliche Tafel an einem Fasttage.

1 Choccolate = Suppe.
1 Erbsensuppe mit gebackenen Semmelknödeln.
1 Verlorne Eyer = Beschamel.
1 Pastette mit Austern.
1 Spinat mit Garnitur.
1 Sauerkr. mit Pflück = Hecht.
1 Aal mit Champignons.
1 Sanders financiers.
1 Topfen = Nudeln.
1 Karpfen, gebackene.
1 Forellen marinirt.
1 Salilame.
1 Florentiner Tortelets.
1 Orangen = Gellée.
1 Crême = Brouille.

Nr. 8.

1 Kräutersuppe.
1 Rinderpreßkopf.
1 Spinat.
1 Junge Hühner en Cottelets.
1 Pastete von Wild.
1 Kitzel.
1 Mandelprezeln.
1 Grüne Erbsen.

Nr. 9.

1 Kraftsuppen m. Faschknöd.
1 Amurets, gebackene.
1 Tafelstück.
1 Gr. Bohnen mit Lämmern.

1 Reh-Fillée mit Pomeranz.
1 Fricandell v. Kalbfleisch 2c.
1 Macron in sauerm Rahm.
1 Boulard.
1 Kapauner.
1 Nürnberger Kolatschen.
1 Crême-Kaffeh.
1 Spargel.

Nr. 10.

1 Suppe santé.
1 Omelets in St. Menus.
1 J. Sproßen mit Garnitur.
1 Junges Huhn in Reiß.
1 Leberkuchen.
1 Mehlspeis von gelben, trockenen Erbsen.
1 Märzen-Hasen.
1 Nieren-Braten.
1 Tausendjahr-Kuchen.
1 Punsch-Sulz.

Nr. 11.

1 Saftsuppe, mit gebackenem Eyer-Gerstel.
1 Rindfleisch.
1 Pflanzen.
1 Gespickte Hühn. mit Orangen.
1 Reißkoch.
1 Lämmer-Hasen.
1 Schneeballen m. Mandeln.
1 Aepfel mit Pomeranzen-Sulz.

Sommer.

Nr. 12.

Tafel von 8 bis 10 Personen.

1 Kräutersuppe.
1 Haschè-Pasteten.
1 Rindfleisch 2c.
1 Zunge gebacken mit Pflaumen-Marmelade.
2 kalte Teller:
1 Chartraise von Gartengewächsen, mit glasirten Tandons.
1 Hühner mit Bertram-Soß.
1 Kalbsnuß m. Sauerampf.
1 Mandel-Schmorren.
1 Fasanen zu Braten.
1 Kalbs-Braten.
1 Brot-Torte.
1 Grüne Erbsen.
1 Erdbeeren-Gellée.
2 Teller Sallat.

Nr. 13.

Tafel auf englisch zu serviren, von 8 bis 10 Personen.

Grüne Erbsensuppe.
Kalbs-Cottelets, grüne Kräuter-Soß.
Hühner en Surprise.
2 Teller
1 mit Genueser Pasteteln.
1 mit Würste von Kalbsgekröse.
1 Englischen Braten, die Suppe auszuwechseln.

2. Tracht.

1 Schinken.
1 Junge Fasanen.
1 Boulard.
2 Teller Sallat.

3. Tracht.

1 Englischen Pudding.
1 Spargel mit Soß.
1 Artischocken m. grüne Erbs.
1 Thee-Velute.
1 Weichsel-Sulz.

Nr. 14.

Gewöhnliche Tafel an einem Fasttage.

Auf eine Art.

1 Suppe, Linsen-Gellée.
1 Gebackene Artischocken.
1 Schildkröte fricassirt.
1 Krebsen in Salbicon.
1 Dampfnudeln.
1 Bratfisch.
1 Kirschenkuchen.
1 Grüne Erbsen.

Nr. 15.

Gewöhnliche Tafel.

1 Gesundheitssuppe m. Hühnerknödeln.
1 Colly mit Reiß.
1 Kleine Pastetchen.
1 Tafelstück ꝛc.
1 Rindfleisch m. St. Menus.
1 Hospotte mit Lams-Cottelets.
1 gedünsten Sallat mit Garnitur.
1 Graten von Kalbszungen.
1 Tauben in Blut.
1 Hühn. mit Champ.-Soß.
1 Krebswuchteln.
1 Wachteln.
1 Boulard.
1 Kalbs-Braten.
1 Torte.
1 Kleine Backerey.
1 Sulz von Erdbeeren.
1 Compot von Amorellen.
4 kalte Teller.

Nr. 16.

Auf eine andere Art.

1 Suppe von Kräutern mit Gersten.
1 Croquets geback. v. Hühn.

1 Tafelstück mit 2 Soßen.
1 Spinat mit Sauerampfer und Garnitur.
1 Gans faschirt mit Reiß.
1 Lachs.
1 Wachteln.
1 Boulard.
1 Backerey.
1 Spargel.
2 kalte Teller frische Butter.

Tafel von 18 bis 24 Personen.

2 Suppen:
1 Kräutersuppe.
1 Kraftsuppe mit weißen Rüben und Fillets von Aenten.

Die Suppen auszuwechseln.
1 Tafelstück.
1 Hirschzehmer.
2 Töpfe:
1 mit gelben Rüben und Hammelfleisch.
1 Kohlrabi mit Garnitur.
8 Teller:
1 Kleine Pasteten v. Fasch.
1 Kleine Beschamel.
2 Omelets mit Schinken.
1 Würste von Kälberkragen.
1 Holländer Würste.
1 Kleine Brüstchen mit Salbicon.
1 Amorets von Kalbfleisch gebacken.

12 Eingemachte:
1 Lungenbraten auf dem Rost mit italienischer Soß.
1 Hammelkeule à la Glace mit fasch. Zwiebeln.
1 Hasen-Mensé.
1 Grenade von Reh.
1 Junge Hühner maskirt.
1 Junge Aenten mit Pomeranzen-Soß.
1 Endivien in einer Casserolle mit Reiß.
1 Tauben mit Fricassé.
1 Adros von Wildpret.
1 Tandons v. Kalbfleisch mit faschirtem Sellerie.
1 Grenade v. Kalbszung.
1 Nierenkoch.
8 kalte Teller.

2. Tracht.

4 Braten.
1 junge Fasanen.
1 » Rebhühner.
1 » Hühner.
1 » Aenten.
4 große Stücke:
1 Kalbsschlegel à la Daube.
1 Wildschweinskopf.
2 Torten.
16 Entremets:
1 grüne Erbsen.
1 Carviol.
1 Artischocken.
1 Spargel.
1 Champignos.
1 Krebsen mit Beschamel.

1 Reiß = Mehlspeis.
1 Omelets mit gebackenen Bignets.
1 Kirschenkuchen.
1 Aalfisch mit kalter Sane.
1 Erdbeeren = Sulz.
1 Orangen = Sulz.
1 Crême mit Chocolate.
1 Crême mit Pistazien.
1 Obers mit weißen Wein.
1 Obers von Marasquino.
8 kalte Teller:
4 mit kleinen Backereyen.
4 mit Sallat.

NB. Bey diesen Tafeln kann man aus Wirthschaft, die Hälfte der Teller auslassen. und zum bequemen Serviren kann man jede Speise doppelt anrichten, folglich ist die Hälfte der Anzahl hinlänglich.

Nr. 18.

Gewöhnliche Tafel.

1 Braune Suppe mit Fillets vom Braten.
1 Boeuf steak.
1 Mohrrüben mit Garnitur.
1 Hammel = Carré, pohln.
1 Macron in Pasteten.
1 Junge Fasanen.
1 Spanferkel.
1 Backerey.
1 Grüne Fisolen à la flamend.

Nr. 19.

An einem Fasttage.

1 Spargelsuppe.
1 Ausgebackene Eyer mit Sauerampfer.
1 Weißes Kraut mit Rahm.
1 Matellot von Hechten.
1 Schmankerl = Koch.
1 Gebackene Frösche.
1 Crême = Torte.
1 Bignets von Pflaumen.

Herbst.

Nr. 20.

Tafel von 36 Personen.

4 Suppen:
- 1 Colli mit Reiß.
- 1 Kastanien-Colly.
- 1 Kräutersuppe.
- 1 Gesundheitssuppe mit Brot.

4 Auswechsel:
- 1 Tafelstück.
- 1 Schinken mit Champignons.
- 1 Hospott.
- 1 Englischer Braten.

4 Töpfe:
- 1 Kohl mit Muton.
- 1 Sauerkraut m. Schweinernem.
- 1 Ragout, melirt.
- 1 Kalbsgekröse.

12 Vor-Essen:
- 1 junge Gans mit Blut.
- 1 Kalbsschnitten m. Soß.
- 1 Kalbsragou in Musch.
- 1 Würste.
- 1 Schweins-Carér.
- 1 Holländer Würste.
- 1 Hasen-Filee mit kalter Soß.
- 1 Schafzungen in Sardell.
- 1 Endouillen von Reiß.
- 1 Endouillen von Hecht.
- 1 Königskuchen von Reh.
- 1 Rindermaul grellirt.

20 Eingemachte:
- 1 Lungenbraten in Obers.
- 1 Genuesische Rindzunge.
- 1 Fillet gedämpft.
- 1 Leberkuchen von Kalbsleber.
- 1 Fricando mit Pomeranzen-Soß.
- 1 Kalbsbrust en Marinade fritte.
- 1 Kalbs-Carbonade in Grisetti in Champignon-Soß.
- 1 Rollad von Kalbskopf.
- 1 Hirschzehmer bannirt.
- 1 Rollet von Reh.
- 1 Indian mit Igel.
- 1 Fasan mit Triffel.
- 1 Drosserln.
- 1 Spanischer Topf v. Rebhühner.
- 1 Reiß mit Ragout von Hühnern.
- 1 Tombal von Macaron.
- 1 Kapauner-Knödel mit Muscheln.
- 1 Faschirte Tauben.
- 1 Grenade v. Rindsgaum.
- 1 Engl. Hammel-Carré.

8 Teller:
- 2 mit Pasteten.
- 2 mit Amourets.
- 2 Kalbsohren mit Beschamel.
- 2 Kalbsbrüste gebacken.

2. Tracht.

8 große Stücke:
1 Kalte Pastete.
1 Geputzte Schinken.
1 Poding blanc von alten Hühnerbrüsten.
1 Schweinskopf v. Wild.
2 Mandel-Torten.
2 Bisquit.

8 Braten:
1 Haselhühner.
1 Fasanen.
1 Schnepfen.
1 Vögeln.
1 Kapauner.
1 Boulard.
1 Hühner.
1 Tauben.

24 Entremets:
1 Artischocken.
1 Fisolen-Kräuter.
1 Carviol.
1 Triffel.
1 Artischocken-Böden en Surpresse.
1 Cardy mit Brühe.
1 Verlorene Eyer-Beschamel.
1 Verlorene Eyer mit Schinken.
1 Krebsen mit Rahm.
1 Lachs auf dem Rost.
1 Schellfisch marinirt.
1 Omelets von Champignons.
2 Kaffeh-Crème.
2 Burgunder-Sulz.
2 Citronen-Sulz.
2 Obers in Orangen-Blüthen.
2 Gellée v. Weintrauben.
2 Aepfel-Charlotte.
8 kalte Teller.
8 Teller kleine Backereyen.

Nr. 21.

Gewöhnliche Tafel von 10 bis 14 Personen.

1 Saftsuppe mit Roupees von Wurzeln.
1 Colly mit Reiß.
1 Rebhuhn-Pasteten, 2 Teller.
1 Rindsbrust, natürlich mit Petersilie-Soß.
1 Stoffat-Rindfleisch.
1 Kohlrabi m. weißen schweinern Cottelets.
1 Weiße Rüben, braun.
1 Hammel-Carér auf engl.
1 Drosseln.
1 Faschirte Hühn. mit Champignon-Soß.
1 Schweizerkoch.
1 Rehschlegel.
1 Boulard.
1 Gänse.
1 Torte.
1 Kleine Backerey.
1 Weintrauben-Sulz.
1 Compott.

Nr. 22.

Auf eine andere Art.

1 Wurzelsuppe.
1 Most-Braten.
1 Kohl mit Schweinernem.
1 Graten von Wachholder-Vögeln.
1 Karthäuser-Knödel mit Wein.
1 Rehrücken zu Braten.
1 Nieren-Braten.
1 kleine Backerey.
1 Obers mit Choccolate.

Nr. 23.

1 Wurzel-Suppe mit Kalbfleischnocken.
1 Hirschzehmer m. Hagebutten.
1 Rüben mit glasirten Carbonaden.
1 Grisett-Pastete, v. Lamm-Tandons.
1 Nudelkuchen mit geräuchten Zungen.
1 Schnepfen.
1 Nieren-Braten.
1 Backerey.

Nr. 24.

1 Kastanien-Colly mit Gerst.
1 Most-Braten.
1 Rüben mit Schaffleisch.
1 Naschkuchen von jungen Tauben.
1 Nieren-Koch.
1 Vögerln zu Braten.
1 Zucker-Torte.
1 Gellée von Kirbelkraut.
1 Compot von Birnen.

Nr. 25.

An einem Fasttage für mehrere Personen.

1 Erbsen-Colly mit Reiß.
1 Wurzel-Suppe mit Gersten.
1 Austern-Pastete.
1 Spinat in Omelets.
1 Gelbe Rüben.
1 Gezupfte Hechten mit Kraut.
1 Schildkröte fricassirt.
1 Rollet von Lachs.
1 Bouvaise von Sardellen.
1 Faschirte Hechten-Schnitzeln mit Austern.
1 Citronen-Muß.
1 schwedische Mehlspeis mit Farben.

Braten.

1 Hechten am Spieß.
1 Schmerln gebacken.
1 Karpfen mit brauner Butter.
1 Torte.
1 kleine Backereyen.
1 Weintrauben-Sulz.
1 Choccolate-Crême.

Nr. 26.

An einem Fasttage.

1 Kräutersuppe mit Hechten-Faschè.
1 Rührey mit geräuchertem Lachs.
1 Kohl mit Fröschen.
1 Schale mit Butter u. Petersilie.
1 Mandelkoch.
1 Pfannkuchen.
1 Bignets v. allerley Früchten.

Winter.

Nr. 27.

Tafel für 14 bis 20 Personen.

1 Weiße Rübensuppe.
1 Erbsen-Colly.

Auszuwechseln.

1 Tafelstück.
1 Indian mit italien. Soß.
2 Seitenstücke:
1 Schinken.
1 Pasteten.
4 Vor-Essen.
2 kl. Beschamel-Pasteten.
2 mit Enduellen.
4 Eingemachte:
1 Kapauner m. Muscheln.
1 Wildänten mit Pomeranzen.
1 Grenade v. Kalbsmilch.
1 Ballon von Lamm, v. Oliven.
4 Teller.

2. Tracht.

1 Wien. Torte v. Butterteig.
1 Mandel-Torten.
2 Seitenstücke:
1 Wildschweinskopf.
1 Aspik.
4 Braten.
1 Fasanen.
1 Auerhahn.
1 Hühner.
1 Boulard.
4 Entremets:
1 Spinat auf ital. Art.
1 Maurachen.
1 Endouille von Aepfeln.
1 Gebratene Austern.
4 Teller:
2 mit Backereyen.
2 mit kalten Sachen.

Nr. 28.

Gewöhnliche Tafel.

1 Durchgetrieb. Fleischsuppe.
1 Klare Suppe.
1 Haschè-Pasteten.
1 Boeuf à la mode.
1 Tafelstück mit Soß.

1 Blauer Kohl mit Kastan.
1 Weißes Kraut m. Würsten und Rahm.
1 Blanquett von Kalbsbrat.
1 Grenade von Hirsch.
1 Kapauner mit Austern.
1 Ragout-Wandeln.
1 Fasanen.
1 Hasen.
1 Kalbsbraten.
1 Boulard.
2 Backereyen.
1 Freundschaftsäpfel.
1 Crême von Kaffeh.

Nr. 29.

1 Braune Suppe.
1 Moscowitisches Fleisch.
1 Rothes Kraut mit Aepfel.
1 Kapauner mit Müscherln.
1 Lämmerne Carbonaden in Papier.
1 Hasen zu Braten.
1 Nieren-Braten.
1 Crême-Torte.
1 Flomery von Reißmehl und Obers.
1 Compot.

Nr. 30.

1 Gesundheitssuppe, m. kleinen Bröckchen.
1 Kraftsuppe von Rebhühner-Fillee.
1 Croquets von Austern.
1 Mohrrüb. m. Schaffleisch.
1 Grüner Kohl.
1 Indian als Schildkröte.
1 Auerhahn-Pastete.
1 Fricandeaux von Trüffeln.
1 Plinzen mit Gries-Mandeln.
1 Hasen zu Braten.
1 Boulard.
1 Rebhühner.
2 Backereyen.
1 Bignets von Aepfeln.
Crême-Sultan.

Nr. 31.

Im Fasching.

1 Cardinal-Suppe m. Reiß.
1 Gesundheitssuppe mit Locken.
1 Genueser Pastetchen.
1 Rinderbrust St. Menus.
1 Tafelstück.
1 Weißes Kraut mit Rahm.
1 Sauerkraut mit Borstorfer Aepfeln.
1 Matelote von Kalbsmilch und Austern.
1 Hammelkeule m. faschirten Zwiebeln.
1 Indian mit Igel.
1 Tombal von Macaron.
1 Fasanen.
1 Boulard.
1 Lämmer-Hasen.
1 Choccolate mit Obers-Torte.
1 Ausgebackene Nitschen.

1 Crême mit Zuckerstrauben.
1 Krapfen.

Nr. 32.

1 Gesundheitssuppe mit Marknocken.
1 Austern Pasteten, extra Tafelstück extra.
1 Rindszunge à la mode.
1 Chartraise mit glasirtem Schaffleisch.
1 Junge Hühner maskirt.
1 Spanische Vögel v. Kalbfleisch.
1 Puding.
1 Fasanen.
1 Boulard.
1 Bisquit-Torte.
1 Schinken.
1 Oblat-Krapfen.
1 Fasching-Krapfen.

Nr. 33.

Auf eine andere Art.

1 Gesundheitssuppe m. Reiß.
1 Verlorene Eyer mit Schinken.
1 Lungenbraten auf d. Rost.
1 Hospot.
1 Kälberne Corbonaden mit Pomeranzen.
1 Schinken-Fleckel Tombal.
1 Boulard.
1 Spritzgebackenes v. Mandeln.
1 Gellée in Gallerte mit Aepfeln.
1 Krapfen.

Nr. 34.

1 Schwedische Suppe.
1 Reh-Pasteten.
1 Rindfleisch.
1 blauer Kohl mit Kastanien.
1 Rollen-Pasteten v. Wildpret.
1 Tandon in Kalbfleisch zum Blumenkohl.
1 Spanische Mehlspeis.
1 Rehrücken zu Braten.
1 Spritzkrapfen von Butterteig.
1 Obers-Chaudeau.
1 Punsch-Crême.
1 Krapfen.

Nr. 35.

In der Fasten an einem Fasttage für 12 bis 14 Personen.

1 Linsen-Colly.
1 Hechten-Suppe.
1 Rühr-Ey mit Krebsen.
1 Omelets von gehackten Zwiebeln.
1 Fastenspeise von Savoyen-Kohl.
1 Sauerkraut mit Stockfisch.
1 Grenade von Schnecken.
1 Frösche fricassirt.

1 Focosch.
1 Faschirte Hecht m. Austern.
1 Hagebutten = Koch.
1 Reißbirn gebacken.
1 Lachs auf dem Rost.
1 Schildkröte gebacken.
1 Aal gebraten.
1 Forellen gesotten.
1 Backereyen.
1 Aepfel auf preußisch.
1 Obers mit weißem Wein.
4 Teller.

Nr. 36.

Einfache.

1 Linsen = Colly mit gebackenen Erbsen.
1 Himmlische Eyer.
1 Erbsen Büree mit Frösch.
1 Stockfisch = Rollets.
1 Bisquit = Mehlspeis.
1 Schiel grellirt.
1 Gewürzkuchen.
1 Obers in Caramel velut.

Nr. 37.

1 Choccolate = Suppe.
1 Eyer in Trypotage.
1 rothes Kraut.
1 Grenade von Hecht.
1 Schneeknödeln mit Citron.
1 Schneppeln grillirt.
1 Rhum = Waffeln.
1 Bignots von Sardellen.

Nr. 38.

An einem Fasttage.

1 Hecht = Suppe.
1 Rühr = Ey mit Bicklingen.
1 Rothes Kraut mit Aepfeln.
1 Stör mit Trüffeln.
1 Graten von Schnecken.
1 Mehlspeiß mit Fridata unterlegt.
1 Gebackener Kaulbars.
1 Liebesstoß = Torte.
1 Eyer = Küsse mit Krebsen.

Nr. 39.

1 Reitersuppe.
1 Englischer Braten.
1 Türkische Mohrrüben mit Schaffleisch.
1 Kapauner mit klarer Bertram = Soß.
1 Krebskoch.
1 Hasen.
1 Mandel = Berg.
1 Waffeln.

Nr. 40.

1 Suppe mit Reißschnitten.
1 Salbicon = Pasteten.
1 Tafelstück mit Soß.
1 Weiße Rüben m. Garnit.
1 Aente en Ballon.
1 Lämmener Schlegel mit Gurken.
1 Reiß=Meridon mit Schinken.
1 Rehrücken zu Braten.

1 Boulard.
1 Portugieser-Kuchen.
1 Orangen-Spähne.
2 Teller Sallat.

Nr. 41.

Tafel im Sommer.

1 Braune Gärtner-Suppe mit Locken.
1 Grisette-Pasteten.
1 Tafelstück ꝛc.
1 Poupees von Gurken.
1 Cottelets mit Reiß und Krebs-Rogen.
1 Schweizer Haschè.
1 Boulard.
1 Ganserl mit Mandelkern.
1 Grotte von Mandelhäufchen mit Verzierungen.
1 Weißessen mit Farbe.
1 Compott.

Nr. 42.

1 Suppe von Wurzeln.
1 Rindfleisch mit Soß.
1 Rostbraten faschirt.
1 Schickkuchen von Spinat.
1 Namequirs von Parmesan-Käse.
1 Hühner in englischer Soß.
1 Vögerln.
1 Kalbsbraten.
1 englischer plum lacke.
1 Gateau von Indian auf italienisch.

Nr. 43.

1 Grüne Erbsen-Colly.
1 Omelets in Ofen, extra Tafelstück.
1 Rindszunge mit Hagebutt.
1 Japan. Becher v. Kohlrabi.
1 Cracovis v. Hühner-Brüsten im Oblaten.
1 Gerollte kälberne Carbonaden mit Pomeranzen.
1 Krebslocken.
1 Indian.
1 Nierenbraten.
1 Sister-Kuchen.
1 Gellée von Flieder-Blüthe.
1 Compott.

Nr. 44.

Gesundheitss. mit Lebernock.
1 Tafelstück.
1 J. Bohnen mit glasirten Tandrons.
1 Hühner in Harlekin.
1 Reiß mit Aepfel.
1 Nierenbraten.
1 Wiener Krapfen.
1 Crême-Würsteln.

Nr. 45.

1 Suppe m. Schweinsohren.
1 Rindszunge à la Conty.
1 kön. Rollet v. Weißkraut.
1 Pastete von Hühnern mit Trüffel-Soß.
1 Fasanen.
1 Rahmschnee mit Bisquit.
1 Indian mit Aspik kalt.

Nr. 46.

1 Rebhuhn = Colly.
1 Tafelstück.
1 Hospot.
1 Cottelets, gespickt mit kleinen Zwiefeln.
1 Kapauner = Koch.
1 Spanferkel.
1 Boulard.
1 Pomeranzen = Torte.
1 Marillen = Koch gefaumt.
1 Lachsforellen.

Nr. 47.

1 Spargel=S., Extratafelst.
1 Rostbraten gedünsten.
1 Endivi.
1 Hühner mit Reiß.
1 Hammelkeule à la Glace, mit faschirten Zwiebeln.
1 Nierenkoch.
1 Boulard.
1 Ausgeback. Hirschgeweihe.
1 Limonien = Sulz.

Nr. 48.

1 Kräuter = Suppe mit Eyer.
1 Ragout = Pasteten, extra Tafelstück.
1 Kohl faschirt.
1 J. Hühn. in weißer Wurst.
1 Fleisch Mehlspeis gestürzt.
1 Spanferkel.
1 Boulard.
1 Kleines Brot auf kön. Art.
1 Kaffeh = Consumée.

Nr. 49.

1 Gesundheitssuppe mit faschirten Tauben.
1 Beouf à la mode.
1 Pohlnische Mohrrüben.
1 Tandons von Kalbfleisch en Brisiel mit Orangen.
1 Adros von Wildpret.
1 Reißnudeln mit Mandeln.
1 Junge Gansel.
1 Kalbsbraten.
1 Venetianische Bisquit.
1 Spanisches Obers.

Nr. 50.

1 Braune Gärtnersuppe.
1 Weiße Colly mit Kalbfleischnocken.
1 Haschè = Pasteten.
1 Tafelstück.
1 Rindszunge auf pohlnisch.
1 Junge Hühner in Rollen mit Austern = Soß.
1 Kalbsleber mit Soß von Pomeranzen.
1 Krebskoch.
1 Mehlspeis v. Federnudeln.
1 Fasanen.
1 Gefüllte Hühner.
1 Kalbsbraten.
1 Roschées.
1 Kleine Backereyen.
1 Crême von Thee.
1 Gellée = Manbra.
1 Grüne Erbsen.
1 Spargel.

Vorwort.

Bey der übergroßen Menge von Kochbüchern, welche bereits circuliren, möchte es beynahe überflüssig scheinen, dem Publicum mit diesen Blättern noch ein neues anzubiethen, wenn man nicht so häufig hätte klagen hören, daß die früher Erschienenen den fertigen Köchinnen zu wenig Belehrendes darbiethen, den angehenden Hausfrauen und ungeübten Mädchen aber zu unverständlich und verwickelt geschienen hätten! Beyde Fehler hoffe ich vermieden zu haben, indem ich meine Leserinnen stufenweise von den Anfangsgründen der Kochkunst zu den schwierigen Aufgaben derselben fortführe, und ihnen klar

und einfach vortrage, was ich aus den Quellen einer langjährigen eigenen Erfahrung schöpfte, und da ich glauben darf, daß selbst der Kunsterfahrene manchen guten Rath bey mir finden wird! —

Möge der Zweck dieses Buches, Gemeinnützigkeit, nicht verfehlt werden, so bin ich reichlich für meine Mühe belohnt!

Die Verfasserinn.

Einige nöthige Vorkenntnisse der Kochkunst.

Es ist nicht immer möglich, die Kochgeschirre so zu erhalten, wie man sie wünscht; daher wird es am zweckmäßigsten seyn, wenn ich von der Beschaffenheit derselben zu reden beginnt. Zuerst also von verzinnten Kochgeschirren.

Um zu wissen, ob die Verzinnung unverfälscht und sonach auch unschädlich sey, ist vor allem die Farbe zu betrachten. Fällt diese etwas ins Bläulichte, und erscheint der Glanz matt, so läßt sich nichts Gutes erwarten; erprobt man es endlich mit dem Finger, indem man damit die Oberfläche des Gefäßes reibt, und wird dieser davon schwärzlich, so bestätigt sich der Verdacht. Will man aber noch sicherer zu Werke gehen, so gießt man eine Portion Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen darein, läßt es darin sieden, und habe Acht, ob sich der Geruch verändere; endlich wirft man noch ein wenig Salz dazu. Ist die Verzinnung unecht, so wird das Gemischte trübe werden; ist aber die Verzinnung gut, so wird die Farbe lebhaft, und der Glanz silberartig seyn. Bringt man die obige Mischung von Weinessig und Wasser darin zum Sieden, und hält einen eisernen Nagel hinein, so muß dessen Farbe unverändert bleiben, der Geschmack muß nichts vom Kupfer verrathen und wenn man es wieder ausgießt, so muß die Verzinnung wie neu aussehen. Beym Gebrauche dieser Geschirre selbst aber muß vorzüglich in

Acht genommen werden, daß sich nie Grünspan ansetze, welches von zurück gebliebener Feuchtigkeit beym Putzen oder von feuchter Luft leicht geschehen kann. Sie sollen daher vor jedesmahligem Gebrauche nochmahls gereiniget werden; denn wahrscheinlich wird jedem von selbst bekannt seyn, daß der Grünspan Gift ist. — Eine andere Gattung von Kochgeschirren sind die eisernen.

Diese müssen den verzinnten und kupfernen weit nachstehen. Sie werden leicht vom Roste angegriffen, wenn nur die geringste Feuchtigkeit, ja nur feuchte Luft daran schlägt; dann sind sie ungesund und unbrauchbar, und müssen erst mit Mühe wieder gesäubert werden. Noch ein Fehler dieser Geschirre ist, daß manche Speisen darin ihre Farbe verändern, und wenn sie eigentlich weiß seyn sollen, schwarz werden. Dieß geschieht besonders bey sauern Speisen, oder bey solchen, die aus dem Pflanzenreiche genommen sind. Auch muß noch bemerkt werden, daß sie kein so starkes Feuer als die kupfernen vertragen. — Die dritte und bey uns gewöhnlichste Gattung von Kochgeschirren sind die irdenen.

Man hält sie für die unschädlichsten. Da aber das irdene Geschirr sehr zerbrechlich ist, so muß man behuthsam damit umgehen; auch thut man wohl, wenn man es mit Draht umflechten läßt. Die wenigen Kosten, die man darauf verwendet, werden reichlich durch die längere Dauer ersetzt. Hat man aber niemand bey der Hand, der diese Arbeit versteht, so kann man demselben noch auf eine andere Art eine bessere Dauerhaftigkeit verschaffen, wenn man es vermittelst eines Pinsels ein Paar Mahl mit verdünntem Lehme bestreicht, und wenn derselbe trocken ist, noch ein Mahl mit Leinöhl überfährt. Dieser Ueberzug erhält am Feuer eine ungemeine Stärke. Man kann auch, wenn die Gefäße mit Lehm überstrichen sind, sie zuletzt noch mit Eyweiß überfirnissen. Wenn man ein neues irdenes Geschirr brauchen will, so ist es nöthig, ihm zuvor den erdhaften Geruch und Geschmack zu benehmen, damit davon die Speisen nicht ungenießbar werden. Man legt es daher, bevor man es auf die oben angegebene

Art überkittet, einen Tag lang in frisches Wasser, füllt es dann mit warmen und kocht es an einem gelinden Feuer aus. Diejenigen irdenen Gefäße, die am meisten zum Dämpfen und Braten gebraucht werden, lassen sich am besten reinigen, wenn man dieselben, so lange sie noch warm sind, mit eichenen und buchenenen Sägespänen ausreibt: in Ermangelung dieser aber kann man auch Weitzenkleyen dazu nehmen. — Noch eine andere Art irdener Geschirre ist das so genannte Steingut.

Diese Gattung von Geschirr empfiehlt sich wegen seiner Reinlichkeit und Dauerhaftigkeit ganz besonders. Da es nicht im mindesten von der Säure angegriffen wird, und bey der Reinigung nichts von Schärfe zurückbleiben kann, so hat es zum Ansetzen des Essigs und zu Milch und Buttergefäßen vor allen anderen den Vorzug. Ehe man aber die Töpfe von Steingut zu irgend etwas zum Kochen gebraucht, muß man Milch darin sieden, welches viel zu ihrer Dauer beyträgt, sonst taugten sie auch nicht zum Kochen und dürften nur zum kalten Gebrauche verwendet werden.

Von der Reinlichkeit der Kochgeschirre.

Die metallenen Geschirre, wenn sie nicht recht sauber gehalten werden, sind der Gesundheit sehr nachtheilig; daher muß man bey deren Gebrauch sehr vorsichtig seyn. Es beitzen sich bey manchen Speisen und deren Zubereitung Metalltheile los, welche schlimme Krankheiten verursachen können. Um dieses zu verhüthen, muß man einige allgemeine Regeln in Obacht nehmen.

1. Man reinige die Gefäße vor und nach jedesmahligem Gebrauche, z. B. wenn in einem metallenen Mörser etwas gestoßen wird, so wische man ihn vor- und nachher sauber aus.

2. Man darf nie in metallenen Geschirren Speisen von einer Mahlzeit zur anderen aufbewahren, noch weniger über Nacht stehen lassen.

3. In zinnernen Schüsseln die Speisen aufzuwärmen, ist alle Mahl schädlich. In kupfernen, aber wohl

verzinnten Gefäßen kann man jedoch kochen, ohne Bedenken tragen zu dürfen, besonders dergleichen Speisen, die stark kochen müssen und viele Feuchtigkeiten auszukochen brauchen.

Sollte sich aber, bey aller Behuthsamkeit, unten an dem Boden etwas ansetzen, so muß man es ja nicht loskratzen, um es zu essen; wenn es auch einer und der anderen Person nicht schadet, so greifen doch viele das Metall an, und werden gefährlich. Bey diesen verzinnten Gefäßen muß überhaupt fleißig in Acht genommen werden, ob nicht etwa durch den öfteren Gebrauch, oder durch das Reinigen hin und wieder das Zinn losgerissen und das Kupfer bloß zu sehen ist, in welchem Falle man sogleich das Geschirr wieder zurecht machen lassen muß.

Kenntniß der Speisebedürfnisse nach Güte, Zeit und Beschaffenheit.

Man würde bey der besten Zubereitung der Speisen seinen Zweck verfehlen, wenn man nicht Sorge tragen wollte, alle Speisebedürfnisse in ihrer größten Güte zu erhalten, oder sie zur rechten Zeit herbey zu schaffen und zu benützen, weil wenige das ganze Jahr hindurch von gleichem Werthe und in Menge zu haben sind. Will man aber seine Pflicht ganz erfüllen, so muß man auch auf ihren Einfluß auf den menschlichen Körper und dessen Gesundheit Rücksicht nehmen, um einen guten Küchenzettel darnach einrichten zu können. Endlich muß man auch noch seine Aufmerksamkeit darauf richten, daß man alle der Gesundheit nachtheiligen Sachen vermeiden, und die giftigen Lebensmittel, wovon später gehandelt werden wird, von den guten auf den ersten Blick zu unterscheiden lernt. —

Das meiste, was man in unseren Küchen am meisten gebraucht, ist das zahme Fleisch, worunter das Ochsenfleisch das erste ist, weil es am häufigsten auf den Tisch gebracht wird, oder doch gebracht werden kann. Es ist das ganze Jahr hindurch von gleicher Güte, und sein Werth hängt nur vom Alter des Thieres oder dessen Fut-

ter ab. Junges Rindfleisch hat einen sehr großen Vorzug vor dem alten; denn obgleich die Brühe von letzterem am schmackhaftesten ist, so bleibt doch das Fleisch zäh, unschmackhaft und unverdaulich. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß, und die Muskelfasern sind zart; bey einem alten Ochsen ist das Fleisch von einer matten Farbe, so, das es beynahe ins Bläulichte fällt, und das Fett ist gelb. Das Rindfleisch ist an sich gesund und nahrhaft, besonders wegen der kräftigen Brühe, welche es gibt; wenn man es aber zu häufig genießt, beschwert es den Magen. Hartes und altes Fleisch ist gänzlich unverdaulich.

Es ist bekannt, daß das Kalbfleisch eine nahrhafte und gesunde Speise ist, welche den meisten Kranken erlaubt wird; und sollte es auch Fälle geben, in welchen ihnen der Arzt eine so geschwind nährende Speise versagen müßte, so verbiethet er ihnen doch schwerlich die Brühe davon, welche Kranke und Gesunde gern genießen. Das Kalbfleisch muß schön weiß, und die Nieren recht mit Fett überwachsen seyn, sonst ist es ein Zeichen, daß das Kalb zu bald von der Mutter weggethan wurde, und das Fleisch ist dann roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Beym Hammelfleische macht nicht nur das Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahrszeit einen großen Unterschied. Nicht das ganze Jahr hindurch ist das Fleisch genießbar und schmackhaft, nur von Johannis an bis in den späten Herbst ist die beste Schlachtzeit; außer dem ist das Fleisch meistens mager und zäh, so wie es immer von alten Thieren zu seyn pflegt. Gut, Hammelfleisch muß fett und von frischer Farbe seynes und, wenn man es zwischen den Fingern drückt, sich weich anfühlen lassen. Wenn das Fleisch von einem jungen Thiere weich gekocht ist, so kann es wohl ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden; ist es aber alt und zäh, so ist es höchst unverdaulich, und man muß sich, wie bey einem großen Stücke Rindfleisch, um

es mürbe zu machen, ehe man es ans Feuer bringt, mit dem Bläuen oder Klopfen zu helfen suchen:

Vom Wildbrete kann nicht viel gesagt werden, indem man es an manchen Orten sehr selten bekommt. Viele ziehen das Rehfleisch dem anderen Wildbrete vor, weil es allzeit mürber und milder ist, auch kann man es das ganze Jahr hindurch haben. Je jünger das Wildbret, desto delicater ist sein Fleisch, so wie man durchgehends das weibliche dem männlichen vorzieht, weil es allezeit mürber ist. Nur im September und October ist das Wildbret mager und unschmackhaft, und man muß es nicht ohne Noth genießen. Sonst zählt man es zu den gesunden Speisen, und wird, ohne Speck, in den meisten Fällen auch den Kranken zu essen erlaubt.

Verzeichniß aller Arten von Fleisch, Fischen, Obst und Pflanzen, so wie sie in jedem Monathe am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind.

Gewiß ist es, daß in jedem Monathe Felder, Gärten, Flüsse und Wälder etwas Neues darreichen, welches so wohl unsere Gesundheit als auch die angenehme Abänderung im Geschmacke erhält; daher wird nachstehendes Monathsverzeichniß sehr willkommen seyn, da man des vielen Nachdenkens überhoben ist, und man auf diese Art leicht finden kann, was in jedem Monathe am leichtesten zu bekommen ist.

Im Januar. In diesem Monathe kann man an Fleischarten nebst dem Rindfleische Folgendes haben, als: Kalbfleisch, Schöpsenfleisch, Schweinfleisch, roth und schwarzes Wildbret, Hasen, Fasanen, Indianen, Repphühner, Kapaunen, Hühner, Tauben und allerhand Arten von Vögeln. — An Fischen erhält man: Karpfen, Hechten, Perschling, Schleyen, Aale, Platteisen, Lachse, Stockfische, Labberdan, Fischotter, Häringe, Bricken, Pücklinge, Austern, und Schnecken. — An Kohlgewächsen liefert uns dieser Monath, nach vorheriger Aufbewahrung für den Winter, Kohlrabi, Rüben,

blauen Kohl, weißen Kohl, Sellerie, Petersilie, Endivien, Rettig, Erdäpfel, Brunnkresse, Winterrabunzeln. Das gedörrte Obst ist zu jeder Zeit zu haben.

Im Februar. In diesem Monathe erhält man noch alle angegebenen Fleischgattungen und auch Spanferkeln. Die Hasen sind gegen das Ende dieses Monathes nicht mehr gut. An Fischen, besonders Lachsen, Karpfen, Forellen und so weiter, dann allen übrigen Fischen, wie im Januar, eben so allen Gattungen Kohl und Wurzelgewächsen ist kein Mangel. — In der Hälfte des Monathes ist schon zu haben: Brunnkresse, junge Petersilie und Sellerie, Rettig, Löffelkraut, Endivien, Kerbelkraut, Rabunzeln, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch.

Im März gibt es nebst den bekannten Fleischarten schon gegen das Ende des Monathes junge Hasen, oder sogenannte Märzhasen, junge Hühner, wilde Gänse und Aenten. An Fischen nebst dem Lachse, den Karpfen, Hechten, Schleyen und Aalen, auch Grundeln und Frösche. Aus den Gärten erhält man alle Arten Salat, dann Sauerampfer, Spinat, Spargel, Salbey, Majoran, Schnittling und Petersilie, dann Erdschwämme und verschiedene Kräuter.

Im April. Lammfleisch, junges Schweinfleisch, junge Hasen, Hühner und Tauben. Gegen Ende des Monathes sind schon junge Gänse und Aenten zu haben. An Fischen sind besonders gut die Aale, Weißfische, Grundeln und Störe. Wildbret ist nunmehr seltener. An Gartengewächsen gibt es gute Rettige, Sellerie, Petersilie, junge Artischocken, Häupel- oder Kopfsalat, junge Gurken, junge Kohlrüben, Kugelmagen oder Champignions nebst Anießwurzeln.

Im May. Da gibt es Rind-, Schöpsen- und Kalbfleisch, junge Hasen, Hühner, Gänse, Aenten, junge Kapaunen, Indiane und Wachteln. An Fischen ist es wie im Januar, auch gibt es Frösche und Krebse, besonders sind jetzt die Wasserhühner oder Duckäntchen gut. Von Küchengewächsen erhält man rothe, weiße und gelbe

Rüben, frischen Kren, Sellerie und Petersilienwurzeln, dann Steckgrüben, Kopfsalat, gute Rettige, Sauerampfen, Gurken und Spinat. Auch ist die Butter in diesem Monathe am besten.

Im Junius. In diesem Monathe hat man Kalbfleisch, Schweinfleisch, Gänse, Enten, Hühner, Kapaunen, Indiane, Tauben und Wachteln. — Fische erhält man jetzt von allerley Art. — Es gibt auch schon wilde Gänse und Enten. — Die Gärten liefern uns Kraut, rothe, weiße und gelbe Rüben, und Alles, wie im vorigem Monathe. Von Obst sind zu haben: Erdbeeren Kirschen, Amarillen und Mußkateller-Birnen. Es gibt auch schöne grüne Erbsen.

Im Julius. Alle im vorigen Monathe angezeigten Gattungen von Fleisch und Fischen sind auch noch in diesem Monathe zu haben, nur ist zu merken, daß es mehr Fische gibt; weil die Fischerey viel thätiger anfängt. — Aus dem Küchengarten erhält man in Menge allerley Kohlarten, Rüben, Salat, Bohnen, besonders den schwarzen Rettig. An Obst gibt es nebst dem im vorigen Monathe auch andere Gattungen von Birnen, und auch Weichsel.

Im August. Nebst dem Kalbfleische und Schweinfleische sind jetzt die Spanferkel am besten, so wie jedes Geflügel am fleischigsten und am schmackvollsten ist. Es gibt auch frisches schwarzes und rothes Wildbret Der Hirsch ist um diese Zeit am besten; die Hasen werden jetzt nicht viel geachtet; desto besser sind die Repphühner, Wachteln und Lerchen. — An Wurzelgewächsen ist gar kein Mangel, besonders ist das weiße Kraut gut. — das Obst ist in diesem Monathe am besten im Safte, so wie es auch schon Melonen und Zwetschken gibt. Die Schwämme sind zum Trocknen zu sammeln.

Im September. Man hat in diesem Monathe das Rindfleisch am allerbesten; das Kalb- und Schöpsenfleisch ist besonders fett. Die Spanferkel sind nun nicht mehr so gut. An Wildbret ist kein Mangel mehr; am meisten aber gibt es Vögel, als: Schnepfen, Drosseln,

Kronawetvögel, Lerchen, Finken, Masel- und Haselhühner. — Die Fische sind nunmehr auch besser, als in den Sommermonathen; die Krebse hingegen sind nicht mehr so gut. — Die Gärten liefern noch immer ihre Früchte, wie im vorigen Monathe, und das Obst dauert ebenfalls fort bis auf die Weichseln, hingegen hat man schon Weintrauben, Pfirsiche und Aepfel.

Im October. Auch in diesem Monathe hat man am Fleische keinen Mangel. Schwarzes und rothes Wildbret ist in Menge vorhanden. Vögel gibt es noch immer im Ueberflusse; Fische ebenfalls. Auch an Küchengewächsen und Gartenfrüchten leidet man keine Noth. Obst hat man genug. Nebst den Weintrauben und Pfirsichen gibt es noch Mispeln, Pergamot- und Kaiserbirnen.

Im November. Man hat in diesem Monathe Rind- und Schöpsenfleisch; das Kalbfleisch wird schon seltener, und das Schweinfleisch ist nicht mehr so dienlich. Hingegen hat man um so mehr geräuchertes Fleisch, als Schinken, Zungen, Schweinfleisch und Würste. Wildbret mangelt keines, Hasen gibt es genug, eben so auch noch Vögel. An Kohlgewächsen hat man guten Braunkohl und Weißkraut.

Im December. Man hat gleichfalls noch alle Gattungen Fleisch und Wildbret. Das Geflügel ist in dieser Zeit körnicht. Es gibt jetzt gute Schnecken und Austern. Die Fische sind nun am besten von aller Art, so hat man auch frische Häringe und Pücklinge. Die Lachse werden jetzt mit Vortheil einmarinirt, so wie Forellen. Obst gibt es gedörrtes, und an Kohl und Wurzelgewächsen dasjenige, was man im Keller für diese Zeit aufbewahrt hat.

Auf diese Art hat man nun von allem dem, was in jedem Monathe zu allerley Speisen zu haben ist, alles genug aufgezeichnet. Man darf nur in jedem Monathe nachsehen, was man in selbem vorzüglich erhält.

Vom Aufbewahren des Fleisches.

Zahmen Fleische sucht man in der warmen Jahreszeit dadurch die längste Dauer zu geben, daß man

es in saure Milch oder Molken legt, dieselben täglich abgießt und wieder andere darauf füllt. Wenn es nachher sauber gewaschen und eine Zeit lang ausgewässert ist, kann man es als frisches gebrauchen.

Um Wildbret aufzubewahren und mürbe zu machen, beitzt man es in Essig ein, welcher zuvor mit Gewürz und Kräutern abgekocht worden ist.

Von Giften, die in der Küche vorkommen.

Unter dieser allgemeinen Benennung: Gift, — wird Alles verstanden, was der Gesundheit nachtheilig ist, und bey öfterem Genusse unheilbare Krankheiten zur Folge hat. Darum ist oben bey der Reinlichkeit der Kochgeschirre schon angemerkt worden, daß sich in kupfernen Gefäßen bey feuchter Luft an den Fugen oder an dem Boden Grünspan anlegt, und wenn in einem solchen Geschirre gekocht wird, die schlimmsten Folgen daraus entstehen können. Auch die zinnernen Geschirre können uns sehr schädlich werden, weil selbe manchmahl mehr, manchmahl weniger Arsenik enthalten. Läßt man saure Speisen, Salat, Eyer und fette Brühen auf dergleichen Gefäßen stehen, so wird man sehen, daß das Zinn von sauren Sachen, blaue, von Salzspeisen und Eyern schwarze Flecken bekommt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöset und in die Speisen übergegangen ist. Alle Feuchtigkeiten, Säuren und Honig, lösen mit der Zeit Bestandtheile vom Zinne auf, und wären diese auch nicht Arsenik, so wären schon die Zusätze von Bley der Gesundheit schädlich genug. Dieses Metall verursacht Verstopfung des Leibes, Lähmung, und Auszehrung. In geringer Menge verschluckt bewirkt es wenigstens Magendrücken und Unverdaulichkeit. In so fern nun Bley und dergleichen zur Glasur der irdenen Kochgeschirre genommen wird, sind auch diese der Gesundheit nachtheilig, wenn man Milch oder Säuren so lange darin stehen ließe, bis sich die Glasur auflösen würde.

Muß man also beym Gebrauche der Kochgeschirre, um Gift zu vermeiden, vorsichtig und reinlich seyn, um

wie viel dringender ist also dieses bey den Speisebedürfnissen selbst zu empfehlen! Das Fleisch und die Milch vom kranken Viehe, — ranzige Speck, — ranzige Mandeln, — ranziges Baumöhl, — verdorbene Eyer und Barbenrogner wirken als Gifte. — Eben dieses gilt auch von allen Gattungen Schwämmen, weil sich darunter giftige befinden können, die sich nicht so leicht von den guten unterscheiden lassen. Ein Schwamm wird aber verdächtig, wenn derselbe schwarzbraun, grün, oder buntscheckig aussieht, einen faulen Geruch hat, im Kochen hart wird, sehr klebrig anzufühlen ist und einen hohlen Stiel hat. Zur Vorsicht muß man eine weiße Zwiebel beym Kochen hinzu geben; wird diese schwarz, so ist es Zeit, die Schwämme sammt dem Geschirre wegzuwerfen, weil gewiß giftige dabey sind. — Eben so schädlichen Samen kann man unter den Linsen bekommen, wenn sie vor dem Kochen nicht fleißig gereiniget werden.

Im Pflanzenreiche findet man noch eine Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter sich in unseren Gärten der Schierling besonders auszeichnet. Der große roth gefleckte gemeine Gartenschierling, den man auch sonst Hundspetersilie nennt, blüht im Monathe Julius und August. Seine Wurzel ist von mittlerer Dicke, ranzlicht und der Geruch der Pastinakwurzel ähnlich, daher oft leider die traurigen Beyspiele kommen, daß sie statt dieser zu Speisen genommen werden. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch. Die Blätter der Petersilie sind viel feiner und spitziger eingeschnitten und dunkler grün; die Samengipfel größer und die Blumen zahlreicher; durch gleiche Merkmahle unterscheidet er sich vom Kerbelkraute, überdieß hat auch der Schierling weder den angenehmen Geruch, noch den feinen Blätterbau. Um seine Wurzel nicht für Pastinak zu nehmen, so muß man bemerken, daß der Pastinak eine viel weißere, saftigere, dickere, und nicht so ästige Wurzel hat, wie der Schierling. Alle

Theile dieser Pflanze sind durchaus giftig. — Der kleine Schierling oder Gleis ist noch schwerer von der Petersilie zu unterscheiden, und bey Unerfahrnen wird oft, wenn die Pflanze noch jung, und also am gefährlichsten ist, das Auge so getäuscht, daß man die Nase zu Hülfe nehmen muß, um die wohlriechende Petersilie vom geruchlosen Gleis zu unterscheiden. Bey genauer Untersuchung entdeckt man jedoch unter den Samengipfeln auf der einen Seite drey sehr lange, spitzige, umgebogene Blätter, die an der unteren Fläche glänzen, welches bey der echten Petersilie nicht ist. Diese Blätter sind nebst dem Geruche das sicherste Kennzeichen, diese Pflanze von dem Sellerie, so wie von anderen Gewürzkräutern zu unterscheiden. Alle beyden Schierlingsarten sind höchst schädlich und tödlich, weil sie unter die Gifte gehören, die scharf und betäubend zugleich sind. Noch ist zu bemerken, daß man ja bey Gemüsen, ehe man sie zum Feuer bringt, im Reinigen und Waschen sehr vorsichtig ist, besonders wegen dem Mehlthaue, der öfters auf den Blättern liegt, und der Gesundheit sehr nachtheilig werden kann. Eben so kann ein Stückchen Kalk, der von der Wand herab in unser Kochgeschirr unversehens fällt, oft die heftigsten Krankheiten erregen.

Etwas Weniges vom Holze und Wasser.

Man könnte glauben, es wäre ganz einerley, was man für Holz und Wasser beym Kochen gebrauchte, aber die Reinlichkeit belehrt uns eines andern. Wenn man zu einem Spießbraten Feuer von weichem Holze gebrauchen wollte, so würde der Braten sammt der Soß von den abgesprungenen Kohlen nicht nur unappetitlich aussehen, sondern auch nicht so leicht ausbraten, weil hartes Holz immer ein langsameres, aber ein durchdringenderes Feuer gibt. Zum Heitzen der Bratöfen kann man jedoch weiches Holz gebrauchen, doch ist zu bemerken, daß weiches Holz schnelles, hartes aber durchdringendes Feuer gibt.

Eben so ist auch der Unterschied des Wassers zu bemerken, weil es auch in weiches und hartes eingetheilt wird. Zu trocknen Hülsenfrüchten, wie auch zu trockenen Fischen soll durchaus kein hartes Wasser genommen werden; sie würden auch bey dem anhaltendsten Kochen nie damit weich werden. Zum Waschen des Fleisches und Gemüses hat es aber nichts zu bedeuten, ob das Wasser hart ist oder weich. Hat das Wasser zu viel Salpetertheile, so kocht sich das Fleisch ganz roth, und dieses Wasser taugt am allerwenigsten zum Kochen der Hülsenfrüchte. Eine ganz einfache Probe des Wassers besteht darin, daß man in jede Art ein Läppchen von Leinwand legt, dasjenige, welches das weiche Wasser an sich gezogen hat, wird weniger trocken, als dasjenige, welches mit hartem Wasser durchnäßt ist. — Gutes Wasser muß ferner klar, ohne Farbe und Geschmack, auch leicht von Gewicht seyn, und wenn man es schüttelt, starke Perlen werfen, aber keinen Schaum halten; mit Seife, welche sich leicht darin auflöset, muß es sehr schaumen. Sollte man aber an seinem Wohnorte moderiges oder unreines Wasser haben, so kann man ihm etwas zu Hülfe kommen, wenn man zu verschiedenen Mahlen glühendes Eisen darin ablöscht. Noch geschwinder erreicht man seinen Zweck, wenn man Vitriol-Spiritus in das Wasser träufelt, oder wenn man diesen nicht bey der Hand hat, ein Glas Branntwein in das Wasser gießt, welcher dann das Unreine unverzüglich zu Boden schlägt.

Vom Kochen überhaupt nebst einigen allgemeinen Kochregeln.

Die Kochkunst hat den Nahmen daher, weil man unter dem Ausdrucke Kochen den höchsten Grad von Hitze versteht, welchen die Flüssigkeiten, jede nach ihrer Art annehmen, in welchem Grade von Hitze man sie so lange zu erhalten sucht, als es der vorgenommene Endzweck erfordert. Je mehr man die Speisen erweichen, und je mehr man ihre Säfte ausziehen will, desto langsamer muß selbes geschehen; daher müssen solche mit kaltem

Wasser aufgesetzt und nach und nach ins Kochen gebracht werden. Hauptsächlich ist es nothwendig bey den Erbsen und dem Stockfische, weil beyde sonst nur immer härter werden, auch alles altes und zähes Fleisch muß so gekocht werden. Das Gemüse, die weichen Wurzeln, und die jungen Fische werden aber nur so lange im Wasser gelassen, bis daß solches ins Aufwallen gekommen ist; sie würden sonst im Wasser zergehen, und sich mit demselben vermischen; weßwegen man auch die ganz weichen und zarten mit heißem Wassers begießt und nur ein Mahl aufsieden läßt. Kocht man das Fleisch gleich in siedendem und vielem Wasser, so wird es saftig. Eine Hauptregel beym Kochen ist, daß man die Töpfe wohl zudeckt, weil sonst viele nahrhafte Theile verfliegen.

Verschließt man die Töpfe ganz genau, und hat man nur wenig Wasser oder Suppe, so heißt das Dämpfen, und dadurch wird Alles viel mürber und schmackhafter. Hier kommt es nur darauf an, ob man das Fleisch selbst oder die Brühe schmackhafter haben will. Im ersteren Fall muß man es nicht zu lange, in letzterem eine geraume Zeit kochen lassen. Salz und Butter befördern die Erweichung der Speisen beym Kochen. Jenes zertrennt die Fasern und macht sie mürbe, und die Butter macht besonders die Pflanzen milder und wohlschmeckender. Weil sich aber Fett und Wasser nicht mit einander vermengen lassen, und solches doch oft nöthig ist, so nimmt man zu diesem Behufe Zucker und Eyerdotter.

Wenn man von dem Fleische eben nicht eine Suppe verlangt, oder vielmehr verlangt, daß der eigenthümliche Saft in demselben bleiben soll, so mache man einen Braten davon. Hier durchdringet bloß durch die Hülfe des Feuers der wässericht-gallertartige Theil das Fleisch, und macht es mürbe. Es ist schwer, für einzelne Fälle etwas genau Bestimmtes vom Braten zu sagen, weil der für jeden Braten nöthige Grad von Hitze nicht bestimmt werden kann; doch lassen sich einige Bemerkungen mittheilen.

Zuerst ist unumgänglich nothwendig, daß alles Fleisch,

Wildbret und Federvieh, so zum Braten bestimmt ist, gehörig modificirt sey, das ist: daß es im Winter wenigstens fünf bis sechs Tage, und in Sommer, nach Maßgabe der Hitze, zwey auch drey vorher geschlachtet sey, so wie es überhaupt gut ist, wenn einige Art Braten einige Tage gehangen haben, im Sommer in einem guten Keller, im Winter in der Luft.

Zweytens ist zu einem guten Braten nöthig, daß das dazu bestimmte Fleisch oder Federvieh an sich sehr gut und fett sey, welches schon ein Beweis seines inneren Werthes ist. Ist es aber nicht gar fett, so kann man es gehörig spicken. Die Hauptsache ist immer, daß man den Braten fleißig begießt, und darauf Acht hat, daß er seine gehörige Zeit bratet, nicht zu lange und nicht zu kurze Zeit; erster Fall ist fast schädlicher als letzterer. Besonders muß man darauf sehen, daß der Braten bey mäßigem Feuer durch und durch heiß wird; — ist dieß geschehen, so kann man sodann rascher zu braten anfangen, nur sorge man dafür, daß der Braten der Feuerflamme nicht zu nahe, sondern immer eine Viertelelle weit davon entfernt bleibe, damit er nicht einen räucherigen Geruch annehme.

Drittens richte man sich pünctlich nach der Zeit, wenn der Braten auf die Tafel gegeben wird; denn es ist ihm unstreitig nachtheiliger, wenn er zu lange gebraten, oder auf irgend eine Art warm gehalten wird, deßwegen will ich hier so ungefähr bestimmen, wie viele Zeit man auf verschiedene Braten rechnen kann.

Vorher muß ich aber noch erst erwähnen, daß es nothwendig ist, daß so wohl große Stücke Fleisch als Federvieh mit einem sichern Gleichgewichte am Spieße befestiget werden, weil solches sonst, es mag nun durch einen Menschen oder mittelst eines Bratenwenders gedrehet werden, durchaus falsch gebraten wird, vermöge des auf keine Art zu vermeidenden Schwunges, dem ein jeder Braten auf diese Art ausgesetzt ist, und die gewöhnlichste Folge davon ist, daß er auf einer Seite roh bleibt, wenn er auf der anderen verbrennt, und wenn er gar einmahl

losgeht, hält es schwer, ihn wieder befestigen, ohne ihn zu verunstalten.

Am Spieße braten ist allen anderen Methoden vorzuziehen, weil man es da gleichsam unter den Händen hat. Man kann die Hitze vermindern oder vermehren, je nachdem man es nöthig hat, und sein Geschmack ist weit reinlicher und vorzüglicher. — Es gibt auch noch eine andere Art zu braten, nähmlich, in Gefäßen zu braten. Das Fleisch (oder der Braten), welches aber nicht gar groß seyn darf, wird nebst Butter in eine Bratschüssel gelegt und darin durch Hülfe des Feuers bey einer Hitze, wobey die Butter siedet, aus der Röhre gebraten, indem das Fleisch öfters umgewendet wird. Will der Braten anbrennen, so gießt man einige Tropfen Wasser zu der Butter. Große Stücke werden am Spieße in folgender Zeit gebraten. Ein Rindsbraten, so ungefähr 15 Pfund hat, muß 3 gute Stunden am Spieße braten, und mit seinem Fette begossen werden. — Der Schöpsenbraten ebenfalls 3 Stunden. Ein Lammsbraten braucht nur fünf Viertelstunden, und wird mit Butter begossen. Ein Kalbsbraten braucht nur zwey Stunden. Ein Hase fünf Viertelstunden. Ein Rehrücken eine Viertelstunde. Ein Rehschlägel zwey Stunden. Ein Indian zwey Stunden. Ein Kapaun und Fasan sechs Viertelstunden. — Hühner, Tauben und Aenten drey Viertelstunden. Eine Gans zwey Stunden. Ein Spanferkel weicht in manchen Dingen ab, und ist Nr. 6 angegeben.

Jede Speise muß dergestalt in der Küche ihre Vorbereitungen erhalten, daß gar nichts Fremdes und zur Speise nicht Gehöriges weder in dem Hafen zum Mitkochen, noch in die Schüssel und mit dieser auf den Tisch kommt.

In Absicht auf die Art, zu kochen, lassen sich keine allgemeinen Vorschriften ertheilen. Einige lieben fette, andere hart gekochte Speisen ꝛc. Wenn man hierbey auf die Gesundheit sehen will, so muß wenig fettes, sparsam gewürztes Essen als derselben vorzüglich gedeihlich empfohlen werden.

Etwas Weniges vom Vorrathe für die Küche.

Zum Kochen gehört aber nicht nur die Wissenschaft, die Speisen zuzurichten, sondern auch ein Vorrath für die Küche. Dieser besteht in Zeit- und Dauer-Speisen, und in den Gewürzen und übrigen Zuthaten, wodurch einer Speise der gute Geschmack gegeben wird. Zeitspeisen sind diejenigen, die in einer bald längeren, bald kürzeren Jahrszeit zu haben sind, und worunter alle Gartengewächse, die grün verspeiset zu werden pflegen, und die sich nicht in Gewölben, Kellern, Einsatzplätzen oder im freyen Boden durch den Winter frisch erhalten lassen, gerechnet werden, als: Spargel, Beokoli, grüne Erbsen, Salat, Bohnen, Carfiol Spinat ꝛc. Auch die Fleisch- und Fischarten sind in gewissem Verstande hierher zu rechnen, in so fern sie nicht immer zu haben sind. Dauerspeisen sind hingegen solche, welche das ganze Jahr hindurch aufgehoben und in der Küche gebraucht werden können Hierher gehören nachstehende Artikel; vor allen die Artikel aus dem Pflanzenreiche, deren Samen gegessen werden, als z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen, dann Gries, Gerste, alles gewelkte oder gedörrte Obst, Zwetschken, Birn- und Aepfelschnitzen, gewelkte oder gedörrte Gartenpflanzen, Spinat, Winter- oder Braunkohl, Bohnen, Carfiol ꝛc. auch mit Salz eingemachte Producte vom Pflanzenreiche, Sauerkraut, weiße Rüben, Mangold, Salatstiele ꝛc. allerley geräucherte und gedörrte Fische, geräuchertes und eingepökeltes Fleisch, Schinken, Speck, Würste, Käse und so weiter.

In allen oder doch in vielen Artikeln von haltbaren Dauerspeisen muß man zu rechter Zeit nicht nur einen Vorrath sich sammeln, sondern ihn auch zu bewahren und zu Rathe zu halten wissen.

Gedörrtes Obst dauert am längsten, und läßt sich mehrere Jahre aufbehalten, geräth auch nicht alle Jahre; daher muß man den in einem fruchtbaren Jahre gemachten Vorrath nicht gleich ganz gebrauchen. Wohnt man in der Stadt wo man das benöthigende Gewürz täg-

lich aus dem Kaufladen hohlen lassen kann, so hat man nicht nöthig, sich einen großen Vorrath davon anzuschaffen, jedoch soll man es auch nicht in ganz kleinen Partien, oder etwa kreuzerweise ankaufen, indem man es immer auf diese Art theurer bezahlen muß.

Noch etwas vom Salzen, Würzen, Schmälzen.

Das nützlichste Zuthun wird durch Salz, Butter, Gewürz, Fett, Essig, Zucker, und Gewürzkräuter bewirkt. Vom Salzen nur einige allgemeine Regeln: Fische erfordern das meiste Salz; nichts ist ekelhafter und der Gesundheit nachtheiliger als zu wenig gesalzene Fische. Wildbret erfordert bey weiten nicht so viel Salz, als zahmes Fleisch und unter diesen muß wieder das fette am meisten gesalzen werden, wenn es nicht widerlich schmecken und ungesund seyn soll. Da das Salz beym Kochen die Hitze des Wassers vermehrt und die fetten Theile auflöset, hingegen aber auch durch langes Kochen seine besten Kräfte verliert, so wäre es gut, die Speisen zwey Mahl zu salzen; ein Mahl, um die erste Absicht zu erreichen, nähmlich, um die Hitze des Wassers zu vermehren, und zugleich die Auflösung zu befördern, und das andere Mahl, kurz vor dem Anrichten als Würze, um den Wohlgeschmack zu erhöhen; nur muß man dabey bedenken, daß derselbe durch zu vieles Salzen, statt verbessert, verdorben werden kann.

Beym Abschöpfen des Fettes von dem Fleische und den Speisen muß man sich vorzüglich bemühen, dabey das rechte Maß zu treffen. So unschmackhaft eine Speise ist, welcher es an hinlänglichem Fette oder Butter fehlt, so ekelhaft ist dagegen eine andere, die damit bis zum Ueberflusse überladen ist, besonders wenn die Butter nur frisch daran gethan und nicht mit der Speise durchgedämpft wurde. — Gleiche Bewandtniß hat es auch mit dem Essig. Wenn man das Fleisch damit durchdämpfen will, so kann man den Essig nicht sparen, sondern man muß ihn so zeitig daran gießen, daß er das Fleisch ganz durchziehen kann; soll aber bloß eine Soß dar-

an gemacht werden, so ist es sparsamer, ihn später daran zu schütten, weil er durch langes Kochen zu sehr verraucht, und die Soß weniger pikant wird, wenn man nicht wieder anderen nachgießt, welches aber eine Art von Verschwendung wäre, da man ja mit der Hälfte eben so weit kommen kann. Es ist also hier wieder die Bemerkung, die bey dem Salzen gemacht wurde, nöthig, daß man nähmlich Anfangs nur die Hälfte des Essigs nimmt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten die andere Hälfte nachgießt. Eben dieß muß auch bey dem Gewürze bemerkt werden, daß man es erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen thut, wenn nicht viele seiner flüchtigen Theile umsonst verrauchen sollen. Nur ein Fall ist, daß man das Gewürz bald zum Fleische thut, nähmlich, wenn man es in kaltem Wasser zusetzt, denn da ziehen sich die Kräfte, so wie sie sich nach und nach auflösen, in das Fleisch. Nur muß man das Geschirr, wenn es schon an den Speisen ist, fleißig zudecken, damit durch das Ausdünsten nicht das beste verloren gehe. So unentbehrlich das Gewürz an den Speisen ist, da es dieselben schmackhafter und leichter verdaulich macht, so muß man doch sparsam und vorsichtig damit umgehen; denn zu viel Gewürz bringt das Geblüt in übermäßige Wallung und verursacht in der Folge nicht selten gichtische Anfälle.

Uebrigens gibt es in unseren Gärten solche Kräuter, die bey geschicktem Gebrauche die Stelle des ausländischen Gewürzes zum Theil sehr gut ersetzen, und durch deren Gebrauch man manche Geldausgabe ersparen kann. Sehr gesund und wohlfeil ist nachstehendes Kräuterpulver.

Man nimmt von denjenigen Kräutern, die recht gewürzhaft riechen. Hier bekommt das Basilicum den ersten Platz, von diesem nimmt man zwey Loth, Ein Loth Thymian, eben so viel Pfefferkraut und Peterling, alles im Schatten getrocknet, zu einem feinen Pulver gerieben und in gläsernen Flaschen wohl zugestopft aufbewahrt. Man kann auch noch zu diesem ungefähr 8 Loth gedörrte Champignon und 4 Loth Trüf-

fel, beydes zu Pulver gestoßen, dazu nehmen. Beyde Arten geben den Speisen einen hervor stechenden Geschmack. Dieses Pulver kann man zu allen Soßen bey den Fleischspeisen gebrauchen Zu fricassirten Speisen nimmt man eine andere Mischung; diese heißt man

Königs-Pulver.

Hierzu nimmt man drey Löffel voll Spitzmorgeln, eben so viel Champignons, einen Löffel voll Thymian, zwey Löffel voll Schalotten, einen Kaffehlöffel voll Gewürznelken, und einen Löffel voll weißen Pfeffer, pulverisirt alles fein und verwahrt es, wie obiges zum Gebrauche im Glase.

Kräutereßig zu saueren Speisen.

Man nimmt Basilicum, Esdragon, Sellerie, Kerbelkraut, Peterling, von jedem dieser Kräuter eine kleine Hand voll; von Melisse, Fenchel, Pimpinelle aber nur eine halbe. Beyderley Kräuter reiniget man fleißig, nimmt die Stiele weg, und hackt oder wiegt sie klein. Dann reibt man von einer Citrone das Gelbe auf Zucker ab, und schabet denselben an die Kräuter. Dieses alles wird in eine Bouteille von drey Quart gethan, Weineßig darauf gegossen, gut zugepropft, und an der Sonne destillirt. Nach drey oder vier Wochen kann man ihn abgießen, und wohl verwahrt, in einem Glase aufbehalten. Dieser Eßig gibt den Soßen einen sehr angenehmen Geschmack. Wer will, kann auch ein wenig Gewürznelken, Pfefferkörner und ein ganz kleines Stückchen ganzen Ingber hinzuthun.

Erdäpfelmehl zu machen.

Man nimmt dazu gute mehlichte Erdäpfel, schält sie ab, und reibt sie auf einem Reibeisen, dann gießt man frisches Wasser daran, und seihet Alles, nachdem es aufgerührt ist, durch ein Haarsieb. Das Grobe und Faserichte, das zurück bleibt, wird davon weggenommen, und kann getrocknet, für gemeine Leute zu Knödeln (Klöße)

verwendet werden; aber das durchgeseihte Wasser, das sehr mehlicht ist, bleibt eine Weile stehen, bis sich das Mehlichte ablagert. Man schüttet dann das Wasser behuthsam ab, und gießt frisches daran. So wird es sechs bis acht Mahl wiederhohlt; hernach kann man solches, wenn es am Feuer oder Ofen getrocknet worden und fein gerieben ist, zu Stärke oder Haarpuder gebrauchen.

Von der Zierlichkeit im Anrichten der Speisen und Auftragen derselben.

Auf das Anrichten der Speisen kommt viel an; daher muß man beym Anrichten so wohl, als Auftragen der Speisen darauf sehen, daß die Schüsseln in der Küche nicht unterwärts Unreinigkeiten annehmen und damit auf den Tisch gebracht werden. Ein Hauptgrundsatz ist, daß man diejenigen Theile des Gerichtes dem Auge gleich bemerkbar zu machen sucht, die gemeiniglich für die schönsten gehalten werden.

Von der Suppe. — Ist selbe eine Semmelsuppe, so müssen die Scheiben ganz dünn und würflicht geschnitten werden. Man muß die Semmel nicht trocken über die Brühe herausragen lassen. Man tauche sie daher mit einem Löffel unter. — Ist es eine Brotsuppe, so kann man selbe mit Eyer, Würsten, gebackener Leber, oder Hühnchen zieren. Geriebne Muskaten-Nuß pflegt man nur auf Suppen zu streuen, die von Fleischbrühe gemacht werden; Zucker und Zimmet auf Suppen von Milch und Wein.

Von dem Fleische. Besonders muß man allezeit ein schönes Tafelstück zum Rindfleische nehmen, und darauf sehen, daß die äußere, fleischreichere Seite die oberste in der Schüssel sey. Gemeiniglich wird es, so wie es ist, ohne alle oder doch nur mit sehr weniger Brühe aufgetragen, weil Brühen und Soßen besonders aufgetragen werden; diese bestehen meistens in Kren, rothen Rüben in Essig, Gurken, Senf, und auch in Brühen von Milch, welche man mit gelben Rüben und Sellerie zu zieren pflegt, so muß auch der Rand der Schüssel und das

Fleisch mit Petersilie belegt werden.— Pökelfleisch wird auch gern mit Petersilienkraut garnirt. Auch gibt man oft neben dem Rindfleische noch frische oder gebökelte Ochsenzungen.

Von Zuspeisen. Selbe bestehen meistens in sauerem und süßem Kraute, Kohl, Rüben, Erbsen, Kohlrabi ꝛc., und es ist darauf zu sehen, daß sie gut zugerichtet werden; übrigens pflegt man selbe mit allerley Zuthaten und Neben-Ingredienzien zu belegen und zu garniren, welche man zur Erhöhung ihres Geschmackes beyfügt; so machen z. B. beym Sauerkraute die Bratwürste und Schweinfleisch; beym Blaukraute die gebratenen Kastanien und gebackenen Bavesen die Garnirung aus.

Vom Braten. — Bey den Braten ist vor allen Dingen darauf zu sehen, daß selbe warm, mithin, wenn sie fertig sind, sogleich auf den Tisch kommen, wozu nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmißt und berechnet, wie lange jedes zu braten hat, und dieß muß wieder nach der Zeit eingerichtet werden, wo man zu Tische geht. Bey dem Geflügel ist besonders zu merken, daß die Brust oben zu stehen komme. — Beym Spicken ist eine gewisse Symmetrie zu beobachten, die sich beym Auftragen ganz wohl ausnimmt. Der kälberne Braten wird also gelegt: daß die Nierenseite als ein schönes Stück oben links und ins Auge falle. Anders ist es mit dem Schöpsenbraten. Das Fett davon ist nicht Allen angenehm, darum wird er auf die fleischreichste Seite gelegt. Der Schweinbraten muß so gelegt werden, daß die Rippen unten liegen und verdeckt sind. Ein gebratener Hase liegt mit dem Rücken oben; seine größte Zierde erhält er durch's Spicken; man kann ihn auch mit Limonien-Scheiben belegen. Schlägel von roth und schwarzem Wildbrete sind Braten vom ersten Range, sie werden ebenfalls mit Limonien-Scheiben garnirt und kehren die inwendige Seite so wohl als die Kehlen nach unten, die äußere aber nach oben zu. — Man pflegt auch einige Braten zu garniren, als z. B. einen Rehrücken mit Krammetsvögeln oder Lerchen, womit der Rand der Schüssel belegt zu werden pflegt.

Vom Dessert oder Nachtische. Dieses ist der letzte Aufsatz auf der Tafel, welcher hauptsächlich aus allerley Früchten, trocknen und nassen Confituren, Gelee (Schele) und so fort besteht. An großen Tafeln verbindet man damit auch viele Sinnbilder oder figürliche Vorstellungen. Um den Aufsatz herum wird das Confect gestellt. Um das Confect herum kommen die übrigen Compoten zu stehen. Die gefrornen Sachen, Creme, Sulzen, Blanmansche ꝛc. müssen kurz vor dem Auftragen aus der Forme und den Eisbüchsen genommen werden, wenn sie beym Genusse des Desserts ihre größte Güte haben sollen.

Erste Abtheilung.

Leichte Brühe, braune Brühe, Suppen-Zelten, durchgesiebte Kraft-Suppe und 20 verschiedene Suppen.

1. Anweisung zur Fertigung der Brühe.

Obgleich es allgemein bekannt ist, daß man, je mehr man Fleisch in einem Topfe oder Kessel mit reinem Wasser abkocht, eine desto stärkere Brühe oder Bouillon erhält, so biethet uns doch die höhere Kochkunst vielfache Mittel, diese Brühe noch zu verbessern, und führt uns so auf die erste, nothwendigste Regel, die der Reinlichkeit. Je wichtiger dieser Punct bey der Kochkunst im Allgemeinen ist, um desto mehr halte ich hier eine gewisse Ausführlichkeit für meine Pflicht. — Alles kommt darauf an, daß man das Fleisch, welches zur Bouillon oder Suppe best mmt ist, wohl reinige, und zwar nach Verhältniß der Jahreszeit, in welcher es geschlachtet ist; denn wenn man im Winter Fleisch vom vierfüßigen und Federvieh 8 und mehrere Tage frisch erhalten kann, so dauert es im Sommer oft nur 24 Stunden. Dagegen ist das zu zeitige Verbrauchen des Fleisches eben so zweckwidrig. Wollte man Fleisch, und wäre es auch das jüngste Hühnchen, welches im Sommer des Morgens geschlachtet ist, denselben Mittag schon braten, so wird es doch zähe bleiben, besonders wenn man es, wie man so häufig findet, abbrühen wollte. Nie wird ein abgebrühtes Huhn, welches man am Tage des Schlachtens kocht, oder auf andere Art zubereitet, das Zarte und Delicate erhalten, was ein trocken abgepflücktes Huhn, welches 24 Stunden gelegen, — besonders beym Braten — hat! Hieraus folgt, daß jedes Federvieh nach dem

Abschlachten trocken abgerupft, und bis zum Gebrauche in freyer Luft hängend, aufbewahrt werden muß. Soll es nun benutzt werden, so reinigt man es vollends von allen Federn, nimmt es reinlich aus, bricht ihm mit einem starken Messer die Brust ein, und sengt über Kohlenfeuer die Daunen und Enderchen ab, welches in der Küchensprache flammiren heißt. Wenn, wie in großen Haushaltungen und Hofküchen oft der Gebrauch ist, Kopf, Hals, Flügel, Magen und Leber abgesondert werden, so wirft man diese Theile keineswegs weg, sondern bindet Alles, nachdem es reinlich abgewaschen, sorgfältig zusammen, und hängt es mit in den Bouillon, um den später erwähnten Nutzen davon zu ziehen. Ist aber das zur Suppe oder Bouillon bestimmte Fleisch etwas angegangen, so daß es schon einen Geruch von sich gibt, so reinigt man es durch öfters frisch darauf gegebenes Wasser, und wäscht es so lange mit den Händen ab, bis es alles Uebelriechende verliert. Viele haben den sehr unrechten Gebrauch, das zum Kochen bestimmte Fleisch die Nacht vorher einzuweichen und auszuwässern, aber dieses taugt keineswegs; denn ist das Fleisch frisch und gut, so bedarf es nur ein Mahl des Abwaschens vom Schmutze mit lauwarmem Wasser, worauf es mit kaltem Wasser in den Kessel oder Topf an's Feuer zum Kochen gebracht wird, ist es aber angegangen, so hilft das Einweichen einer ganzen Nacht in einerley Wasser nicht so viel, als wenn es binnen 2 Stunden 10 bis 12 Mahl — nachdem es nöthig ist — frisches Wasser erhält, da sich der stinkende und faule Geschmack leicht während des nächtlichen Einwässerns durch das ganze Fleisch zieht, und das Uebel nur ärger macht. — Ist nun nach obigem Verfahren das Fleisch von allem widrigen Geruche befreyet, so bringt man es, wie schon erwähnt, mit kaltem Wasser zum Feuer, schäumt es rein ab, und thut die gehörige Quantität Salz dazu. Hierbey muß man jedoch sehr vorsichtig zu Werke gehen, da ein versalzenes Gericht sehr viele Mühe und Schaden macht, ehe man den Fehler wieder verbessern kann. Sollte man ja einmahl etwas versal-

gen, so ist dieß auf keine andere Art wieder gut zu machen, als daß man das Fleisch, Gemüse, oder was man sonst versalzen hat, auf ein Sieb oder Durchschlag bringt, die Soß oder Brühe ablaufen läßt, und es mit reinem warmen Wasser so lange abspült, bis man glaubt, dem Schaden abgeholfen zu haben. Nachdem dieß geschehen, muß man dann wieder eine frische Soß zu seinem Gemüse, Fricassée, oder was es sonst ist, machen! — Nachdem nun das Fleisch gesalzen und gut ausgeschäumt ist, thut man eine Hand voll gelbe Wurzeln, ein paar Buri, eben so viel Sellerie, 1 oder 2 Loberblätter, auch wohl in Ermangelung der Buri ein paar Zwiebeln, Alles gut gereinigt und gewaschen — wer es leiden mag, auch ein Stück ganzen Ingber — daran, und läßt es zugedeckt langsam kochen; denn durch das starke und schnelle Kochen wird die Brühe nicht nur trübe, sondern kocht auch über, und verursacht Schaden. — Sollte sich nun von mancherley Fleisch der so genannte Abputz in Haushaltungen vorfinden — wie vom Braten das Hoßbein, Hälse, Flügel und Beine vom Federvieh u. s. w. — so wird dieses alles in der Brühe mit weich gekocht, um die Kraft heraus zu ziehen, nach dem Durchgießen aber als unnütz weggeworfen. Hat man nun von der Brühe genommen, was man zu Suppen oder Gemüse brauchte, so wird das übrige durch ein Sieb in große dazu bestimmte Töpfe gegossen, und zum ferneren Gebrauche verwahrt; doch muß man sich hüthen, die Töpfe eher zuzudecken, bis die Brühe kalt geworden, weil man sonst den Uebergang zum Sauerwerden selbst befördert.

2. Colli zu machen.

Man gibt in eine Casserolle Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und ein Stück Kalbfleisch, läßt es dünsten, wenn es gedünstet hat, so staubt man es, gibt Rindsuppe darauf, und läßt es sieden, dann wird solches durch ein Sieb gelassen, somit ist es fertig.

3. Braune Suppe.

Man richtet ein Geschirr ein mit Zwiebeln, großer Petersilie, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Sellerie und Fett oder Speck, gibt ein Stück Fleisch dazu, und läßt es dünsten, dann gibt man etwas Suppe daran, und läßt es einsieden, bis es eine schöne braune Farbe bekommt, hernach gibt man einen Löffel kaltes Wasser daran, deckt selbes zu, bis es sich aufgelöset hat, dann füllt man es mit Suppe auf, und läßt es bis zum Anrichten sieden, dann wird es passirt.

4. Gestoßene Leber-Suppe.

Man schneidet eine Leber in kleine Stücke, dunket sie in Mehl, und richtet ein Geschirr ein mit Wurzeln, Gewürz, Semmelschnitten und etwas Schmalz, läßt es dünsten. Dann rührt man 2 Eyer darunter, und stößt es sehr fein, hernach läßt man dieses in so viel Suppe, als man braucht, aufkochen, beym Anrichten wird sie passirt, und man kann hinein geben, was man will.

5. Kraft-Suppe.

Man siedet in 2 Maß Wasser ½ Pfund Rindfleisch, ½ Viertelpfund Kalbsleber, ½ Viertelpfund Kalbsmilz, Wurzeln und Grünes, und läßt es bis zur Hälfte einkochen, dann gibt man 2 Loth Reiß und 2 Loth Gerste dazu, und läßt es bis auf 4 Kaffehschalen einkochen, dann ist es fertig.

6. Schnecken-Suppe.

Man siedet Schnecken, und röstet sie in Butter mit großer Petersilie und Semmelbröseln, dann macht man eine Einbrenn, gießt sie mit Erbsenbrühe auf, und läßt die Schnecken darin aufsieden, zuletzt gibt man Milchrahm und Gewürz hinein; und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

7. Fisch = Haché-Suppe.

Man bereitet ein Stück Karpfen oder Hecht mit Zwiebeln in Schmalz, dann macht man ein Haché von einem Stück Fisch, Zwiebeln, großer Petersilie, Limonien-Schalen und geweichten Semmeln, stößt es, und läßt es in etwas Suppe aufsieden. Hernach macht man eine geiblichte Einbrenn, gießt sie mit Rindsuppe oder Erbsenbrühe auf, und läßt das Haché darin aufsieden, dann wird sie passirt, und vor dem Anrichten mit Eyern legirt.

8. Ragout = Suppe.

Man schneidet zu einem Ragout Champignon, Kälberbrüstel, Carfiol, große Petersilie, auch Spargel, würzt und salzt es, dann macht man eine gelblichte Einbrenn, gießt sie mit so viel Suppe auf, als man braucht, und läßt das Ragout darin aufsieden. Man gibt dann gewöhnlich gebackene Semmelbröfel-Knödeln und dergleichen hinein.

9. Wein = Suppe.

Man nimmt $^1/_2$ Seitel Wein und ein Theil Wasser ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und von einer halben Citrone die Schale, und läßt solches zusammen aufkochen, sodann schlägt man 3 Eyerdotter in einen Topf und 1 Löffel Rahm, und sprudelt es unter einander ab. Wenn der Wein aufkocht, so wird solcher mit den Eyern abgegossen, und auf gebähte Semmel angerichtet.

10. Bier = Suppe.

Man gibt in eine Pfanne $^1/_2$ Maß Bier, ein Stück Zucker, Citronen-Schalen, und läßt es unter einander kochen, schlägt 6 Eyerdotter in einen Topf, gibt einen Löffel Obers dazu, sprudelt es gut ab, und wenn das Bier kocht, so wird es mit der Eyerdotter abgegossen, und auf gebähte Semmel angerichtet.

11. Chocolate-Suppe.

Man nimmt 1 Maß Milch, läßt sie kochen, sodann werden 5 Zelteln Chocolate gerieben, in und die Milch gegeben, man gibt ein Stück Zucker hinein und läßt es kochen, dann wird es in einem Topf abgesprudelt und über die gebähte Semmel angerichtet.

12. Erbsen-Suppe.

Man gibt die Erbsen in einen Topf, setzt sie zum Feuer, und läßt sie sieden, wenn sie gesotten haben, so seihet man sie durch ein Sieb, und gibt sie in einen Topf. Dann macht man eine dünne Einbrenn, schneidet eine Zwiebel und ein wenig grüne Petersilie recht fein zusammen, und wenn die Einbrenn gut ist, so gibt man das Zusammengeschnittene hinein und brennt die Erbsen-Suppe ein, dann ein wenig Gewürz, und Salz, läßt es aufsieden, sodann kann es mit gewürfelt geschnittener Semmel angerichtet werden.

13. Beischel-Suppe.

Man nimmt Schmalz in eine Rein, und läßt es heiß werden, hernach gibt man 4 Löffel Mehl hinein, und macht eine Einbrenn, es muß aber recht kastanienbraun werden. Hernach wird eine Zwiebel, ein wenig Kuttelkraut, von einer Limonie die Schalen recht fein zusammen geschnitten, und wenn die Einbrenn gut ist, so kommt das Zusammengeschnittene hinein, wird ein wenig geröstet, hernach mit Wasser aufgegossen und mit Essig gesäuert, ein wenig gewürzt, gesalzen, und Kapern hinein gegeben, die Suppe in der Rein aufsieden lassen, hernach das Beischel und einen Löffel Rahm in die Suppe hinein gegeben, so ist sie fertig.

14. Spargel-Suppe.

Man nimmt Spargel, schneidet ihn auf 3 Stücke ab, wäscht ihn sauber aus, und macht eine gelbe Einbrenn, als wie zu einer Einmach-Soß, dann nimmt man fein geschnittene Petersilie, und gibt sie in die Einbrenn, wie auch den Spargel, ein wenig Gewürz, Limonie und

Saffran, dann läßt man die Suppe aufsieden, und so ist sie über gebackene Semmel zum Anrichten fertig.

15. Hechten-Suppe.

Man gibt in eine Rein Butter, von allem Wurzelwerk schneidet man etwas blattweise in die Rein hinein, eine Hand voll Erbsen und von einem Hechte den Kopf dazu, und läßt es schön weich dünsten. Hernach staubt man Mehl daran, und läßt es wieder eine Weile dünsten, dann schüttet man Erbsensuppe daran, und läßt es aufsieden, hernach wird es durchgeschlagen, in einen Topf hinein geschüttet und aufgesotten, und ein wenig Gewürz hinein, und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

16. Mark-Budin.

Man nimmt 3 Semmeln, reibet die Rinde herunter, schneidet sie klein gewürfelt, hernach sprudelt man ein großes Seitel Obers und 9 Eyer ab, und gibt es über die Semmel, läßt sie weichen, gibt klein gewürfeltes Mark und gestiftelte Pistazien, Citronat, Weinberl, Zibeben und 6 Loth gestoßenen Zucker darein, hernach schmiert man ein Becken mit Butter, und gibt den Teig darein, gibt ihn in Dunst, und wenn er gut ist, so stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, und gibt einen Chadeau darüber, so ist der Budin fertig.

17. Krebs-Budin zu machen.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßene Mandeln in einen Weidling, von 2 Semmeln die Rinden abgerieben, die Semmeln blattweis zugeschnitten und in Obers angefeuchtet, hernach drückt man es aus, und stößt es in dem Mörser, und gibt es in den Waidling zu den Mandeln, macht eine Krebsbutter, und treibt sie pflaumig ab, nachdem schlägt man 10 Eyer darein, 3 Eyer und 7 Dotter, verrührt es gut, löset die Schweifel aus von den Krebsen, und macht von 5 Eyern ein festes Eingerührtes, und die Krebsschweifel schneidet man fein zusammen,

dann kommt das Eingerührte unter das Abgetriebene; sodann wird das Melaun-Becken mit Butter geschmiert und mit Semmelbröseln besäet, angefüllt und in dem Ofen gebacken.

18. Bereitung der braunen Brühe.

Man nimmt z. B. 2 Pfund gutes derbes Rindfleisch, am liebsten, wenn es, ohne gewaschen zu werden, sich reinigen läßt, und ½ Pfund Speck, welchen man in Scheiben schneidet, und eine Casserolle, welche nicht verzinnt seyn darf, damit belegt, schneidet dann das Rindfleisch ebenfalls in Scheiben, und klopft es mit dem Hackmesser dünn und breit. Hierauf legt man das geklopfte Rindfleisch über den Speck weg, schneidet gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zwiebeln vor der Hand in gröbliche Scheiben, streuet sie über das Fleisch weg, und salzt es verhältnißmäßig nur wenig, deckt es zu, und läßt es über mittelmäßigem Feuer so lange braten, bis alle Feuchtigkeit sich verzehrt, und es auf dem Boden braun angesetzt hat, welches in der Küchensprache angehen heißt. Wenn dieß hinlänglich geschehen, ohne daß es brandig riecht oder schmeckt, so gießt man das vom Specke und Fleische ausgebratene Fett (Braise genannt) davon ab, und füllt die Casserolle mit kaltem Wasser an. Hat man nun den Abputz von Bratenknochen, Carbonade oder Federvieh, vielleicht auch übrige Brühen, so kann man alles dieß in die Brühe thun. Hierauf bringt man es wiederum zum Feuer, und läßt das unten braun Angesetzte loskochen, schäumt es rein, wie die Brühe, letzt sodann die Casserolle über flaches Feuer, und läßt die Brühe zugedeckt langsam 3 Stunden kochen, bis Alles gar ist. Während dem wird auch noch eine Hand voll obenerwähnten frischen Wurzelwerks dazu gethan und mit gar gekocht, dann das Ganze durch ein Sieb in den dazu bestimmten Topf gegossen und zum Gebrauche aufbewahrt. Im Falle die Brühe aber nicht braun genug seyn sollte, so macht man von ein oder zwey Loth Zucker braunen

Caramel, löset diesen im Wasser auf, und läßt ihn dann mit der Brühe aufkochen.

19. Bereitung des Glaß oder der Suppen-Zelten.

Man nimmt den Abputz von einer Kalbskeule, welche ganz oder zum Theil zu gespickten Fricandeaux bestimmt ist, nebst den dabey befindlichen Knochen, hackt Alles klein, thut den Abputz von ein paar Hühnern, eine Hand voll Wurzeln, wie die zur Brühe und Bouillon genommenen, und ein Lorbeerblatt dazu, und bringt es in eine Casserolle, mit halb Brühe und halb Bouillon angefüllt, zum Feuer. Hat es ausgeschäumt, so läßt man es noch drey Stunden langsam kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb rein durch, und nimmt das Fett herunter. Wer die Glaß hell und klar haben will, der thue alsdann von 2 bis 3 Eyern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu, ziehe es aus dem Feuer, unter beständigem Aufziehen mit dem Löffel, bis es vollkommen kocht, und lasse es sodann auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Während dem bindet man eine naßgemachte Serviette auf die vier Füße eines umgekehrten Schämels, und gießt den zur Glaß bestimmten abgeklärten Satz durch die ausgespannte Serviette 3 bis 4 Mahl durch, bis er so klar wie Sulz erscheint; alsdann setzt man das Durchgelaufene wieder zum Feuer, und läßt es unter beständigem Kochen und Umrühren mit einem hölzernen Löffel so kurz einkochen, bis es dicklicht wie Leim wird. Hierbey hat man sich jedoch vorzusehen, daß es nicht überkoche oder anbrenne, welches beydes beym Glaß-Kochen leicht der Fall ist, besonders letzteres, wenn es anfängt dick zu werden. Man hebt nun das Glaß auf, um später vielerley gespicktes und auf einer Gluth gar gemachtes Fleisch damit zu glaciren, wie später erwähnt werden wird; auch kann man damit Suppen und Gemüsen Kraft zusetzen, wenn sie denselben mangeln sollte.

20. Bereitung der weißen durchgesiebten Kraftbrühe,

Man schneidet eine Hand voll gelbe Wurzeln, Sel-

lerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, von jedem gleich viel, auch einen Theil rohen Schinken in Würfel — auf die Art, wie man die Semmel würflicht zur Biersuppe schneidet — thut ein eygroßes Stück Butter dazu, und läßt es in einer Casserolle zugedeckt auf gelindem Feuer langsam schwitzen *), rührt es aber zuweilen um, damit es sich nicht ansetzt oder anbrennt. Während dieser Zeit nimmt man ein verhältnißmäßiges großes Stück Butter in eine reine Casserolle, läßt solche aufsteigen, und passirt **) eine, auch wohl erforderlichen Falls, zwey gute Hände voll feines Mehl darein, rührt es so lange mit einem hölzernen Löffel um, bis das Mehl sich kräuselt, und schüttet dann das passirte Wurzelwerk und Schinken zu dem passirten Mehle, füllt es mit der Brühe Nro. 1. an, läßt es eine Stunde kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb, und zwar nachher noch ein paar Mahl durch ein engeres Sieb, und verwahrt zuletzt diese Brühe zu Suppen und Soßen, wie später gesagt werden wird.

21. Bereitung der braunen durchgesiebten Kraftbrühe, besonders zu Soßen.

Auf vorige Art, wie zu der weißen Kraftbrühe, schneidet man Wurzelwerk und Schinken würflicht, und passirt es kurz. Während dem macht man eine Quantität Mehl braun, wozu die Butter gleich Anfangs braun gemacht werden muß, in eine kupferne oder eiserne Casserolle, (man nehme keine verzinnte, weil es sonst herausschmilzt) und thut dann das passirte Wurzelwerk dazu, füllt es hinlänglich mit dem Safte Nro. 18 an, und läßt es auskochen und ausschäumen. Hat es langsam eine gute Stunde gekocht, so streicht man es ein paar Mahl

*) Schwitzen heißt, wenn es dämpfet oder langsam bratet.

**) Passiren nennt man, wenn eine Speise, es sey Fleisch, Federvieh oder Gartengewächs, so lange mit Butter schwitzet, bis sich die Feuchtigkeit verzehrt hat, und es kurz oder sämig wird.

durch ein Haarsieb, und verwahrt dann die Kraftbrühe bis zum Gebrauche zu Suppen und Soßen.

Von Suppen.

22. Gesundheits-Suppe von Kapaunen und Hühnern.

Wenn der Kapaun oder das Huhn gereinigt, ausgespült und gebunden ist, so läßt man ihn erst mit Wasser blanchiren, nimmt ihn dann heraus, und wischt ihn mit einem reinen Tuche rein ab, gießt das blanchirte Wasser in Ermangelung einer besseren Brühe durch eine Serviette, thut den Kapaun wieder hinein, gibt ein paar gelbe Rüben und Petersilienwurzeln dazu, und läßt ihn mit Salz in einem Kessel oder Topfe gar kochen; sollte die Suppe aber während dem einkochen, so muß man mit der Brühe von Nro. 1 wieder nachhelfen. Unter der Zeit des Kochens schneidet man vor der Hand etwas Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und ein paar Zwiebeln, alles nach Proportion, wie viel man Suppe braucht, fein, passirt solche mit etwas Butter, siebt eine Hand voll Mehl dazu, und wenn es noch eine Weile passirt hat, füllt man die Brühe von dem gekochten Kapaune oder Huhne durch ein Sieb dazu, läßt es damit kochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, gibt das nöthige Salz und etwas Muskaten-Nuß dazu, und legt beym Anrichten ein paar Semmelschnitten geröstet, und den Kapaun in die Suppe.

23. Gesundheits-Suppe mit Kalbskniebeugen.

Eine Kalbskniebeuge besteht aus den Knochen bis zum Gelenke, welche man vom Braten auszuhauen pflegt. Wenn solche abgeputzt, läßt man sie blanchiren, wie oben den Kapaun, und macht es in Allem, wie oben beschrieben.

24. Gesundheits-Suppe mit Markknochen und verlornen Eyern.

Man bereitet eine Suppe wie Nro. 22 von Kapaun

und Wurzelwerk, sägt einen Markknochen durch, legt ihn in die Suppe, und läßt ihn eine Stunde darin kochen. Unter der Zeit, daß die Suppe durchgestrichen wird, setzt man eine Casserolle oder kleinen Kessel mit Wasser auf's Feuer, in welchem man, so bald er kocht, etwas Salz und eine Theetasse voll Essig wirft. Hierauf schlägt man 12 oder mehrere Eyer, nach Gefallen, in das kochende Wasser, läßt solche aber nicht länger darin, als bis sie in die Höhe schwimmen, dann nimmt man die verlorenen Eyer heraus, und legt sie so lange, bis alle heraus sind, in kaltes Wasser, putzt sodann das Ueberflüssige davon ab, legt sie mit dem Markknochen in die Schüssel, und gießt die Suppe, wenn sie zuvor mit etwas Salz und Muskaten-Blüthen abgemacht ist, darüber. Dazu gibt man auf einem Teller geröstete Semmel, und noch extra zum Markknochen geröstetes Weißbrot.

25. Gesundheits-Suppe mit faschirten Hühnern oder Tauben.

Die Suppe selbst ist mit dem Vorhergehenden einerley, nur daß von etwas Kalbfleisch ein Fasch gemacht wird. Dann löset man die Hühner oder Tauben aus der Haut von den Knochen, füllt sie mit Fasch, und setzt sie entweder in eine Braise — welches beydes später unter Nro. 93 genauer beschrieben werden wird — oder läßt sie auch in der Suppe gar kochen. Beym Durchstreichen der Suppe legt man die Hühner oder Tauben einstweilen heraus, und richtet dann beydes in der Schüssel an.

26. Gesundheits-Suppe mit Kalbfleischknödeln und Kräutern.

Wenn die weiße Coulis wie in Nro. 20. mit guter Brühe durchgestrichen ist, und die Kalbfleischknödeln probemäßig nach Nro. 93 gemacht sind, so, daß selbe weder zu fest sind, noch sich verkochen und auseinander gehen, so kocht man sie darin eine Viertelstunde. Während dem schneidet man Kerbelkraut und Sauerampfer gröblich, durchschwitzt es mit etwas Butter, meliert es dann mit der Suppe, läßt es aufsieden, und richtet es an.

27. Gesundheits-Suppe mit Hühnerknödeln.

Wenn die Suppe mit Wurzelwerk einpassirt und mit guter Brühe angefüllt ist, schneidet man die Brust und das Fleisch von dem Huhne, wenn es noch roh ist, ab, macht dann ein Fasch nach Nro. 93. Die Knochen von dem Huhne, welche man Croupion oder auch Carcasse nennt, stößt man im Mörser ganz klein, läßt es mit der Suppe durchkochen, und streicht zuletzt Alles durch ein Haarsieb. Während dem wird nun der Fasch vom Hühnerfleische in egale Knödeln fertig gemacht, die Suppe wieder in's Kochen gebracht, die Knödeln hinein gethan und darin gar kochen gelassen. Hierauf gibt man ihr das nöthige Salz, und würzt sie mit etwas Muskaten-Nuß.

28. Gesundheits-Suppe von Fisch- und Hechtknödeln.

Ein Hecht von ungefähr 3 Pfund gibt hinlängliche Suppe für acht Personen. Man wäscht den Hecht bloß ab, damit er nicht sandig ist, schlachtet und spaltet ihn, als wollte man ihn blau abkochen, schneidet Rückgrath und Gräten von beyden Seiten heraus, und löset das Fleisch aus der Haut ab. Dann wäscht man das Fleisch, und läßt es auf einem Haarsiebe ablaufen; die klein gehackten Gräten aber, Kopf, Schwanz und Haut, thut man mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Sellerie und Lorberblättern in eine Casserolle, salzt es nur wenig, füllt es mit Brühe an, und läßt es eine gute Stunde kochen. In eine andere Casserolle schneidet man, wie zum Coulis, frisches Wurzelwerk en filet oder würflicht, passirt es mit Butter ein, stiebt ein paar Löffel voll Mehl darein, gießt durch ein Sieb die Fischbrühe von den gekochten Gräten darauf, und läßt es so weit einkochen, bis man noch hinlängliche Suppe behält, und streicht es dann durch ein Haartuch oder feines Sieb, von dem Hechtfleische nimmt man Fasch, siehe Nro. 94, und Knödel, welche man in der alsdann kochenden Suppe gar kocht, mit Salz und Muskat-Nuß abmacht und anrichtet.

29. Gesundheits-Suppe mit Fisch-Nollets von Hecht.

Das Abputzen und Kochen des Hechtes geschieht, wie vorher beschrieben, und die Suppe wird völlig fertig gemacht. Die großen Stücke des Hechtfleisches schneidet man in längliche Scheiben, von dem zerrissenen und von Haut und Gräten abgepflückten Fleische aber wird Fasch gemacht nach Nro. 94. Die Scheiben klopft man etwas flach, und hackt solche mit Cottelets fein über's Kreuz ein, bringt dann auf die glatte Seite mit dem Messer den Fasch, rollt selbige auf, rangirt sie auf eine dazu passende Schüssel oder Assiette, und bestreicht sie mit geschmolzener Butter und dem Gelben von Eyern, bestreuet sie sodann mit geriebener Semmel, und backt sie eine Stunde im Ofen. Beym Anrichten legt man dann die Nollets in die Suppe.

30. Gesundheits-Suppe mit Provitrols.

Zu den Provitrols macht man einen mürben Teig von etwa 1 Pfund Mehl, 4 Eyerdotter, 3/8 Pfund Butter, macht es mit ein wenig Milch an, so, daß man den Teig auf dem Tische rollen kann, wie Nudelteig. Dann macht man ein kleines Ragout, welches man Salbicon nennt, (siehe Nro. 95. b.) füllt solches in den breit gelegten Nudelteig, einen Löffel voll neben den andern, überschlägt die Häufchen, welche man erst mit etwas Eyerdotter bestreicht, mit dem Teige, drückt es fest, und schneidet es mit einem Backrade ab. Dann bäckt man sie in klarer Butter aus, und gibt sie in einer fertig gemachten Gesundheits-Suppe.

31. Gesundheits-Suppe mit kleinen Brötchen.

Die Suppe bereitet man wie die vorher beschriebenen entweder von Kalbfleisch, Hühnern oder Fischen. — Die kleinen Brötchen bestellt man sich bey dem Bäcker ungefähr so groß wie ein Thalerstück, schneidet oben den Deckel ab, höhlt die Krume heraus, und füllt statt dessen ein Salbicon von Fisch oder Fleisch darein, paßt dann den Deckel wieder darauf, und bestreicht die Kan-

ten mit etwas angerührtem Mehle und Eyern, damit er beym Ausbacken nicht aufgehe. Dann wird jedes Brötchen mit einem, in ganz geschlagene Eyer getauchten Pinsel überstrichen, mit geriebener Semmel und Mehl bestreuet, und in klarer Butter ausgebacken. Beym Anrichten legt man sie dann in die fertige Suppe.

32. Suppe von Hühnern oder Indians mit Reiß und Citronen.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wie in Nro. 1 beschrieben, so setzt man es mit Wurzelwerk zum Feuer, thut etwas Butter dazu, und läßt es gar kochen. Den Reiß blanchirt man ein paar Mahl, damit er nicht mollig schmecke, und läßt ihm auf einem Siebe ablaufen. Dann thut man ihn in einen reinen Kessel, das Huhn dazu, und gießt durch ein Sieb die Brühe vom Huhn darauf. Hierauf schält man von zwey Citronen die Schale ab. bindet sie mit einem Faden zusammen, und läßt sie eine halbe Stunde mit der Suppe kochen. Zuletzt beym Anrichten drückt man noch den Saft von vier Citronen und etwas Muskaten-Blüthe dazu, läßt es noch ein Mahl aufkochen, macht es mit Salz schmackhaft, und gibt die Suppe auf den Tisch.

33. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Perlgraupen.

Man kocht das Fleisch mit hinlänglichem Wurzelwerk, wie in Nro. 22, bis es hinlänglich gar ist. Die Graupen läßt man apparte mit Brühe und etwas Butter ausquellen. Hierauf schneidet man eine Staude Sellerie und ein paar Petersilienwurzeln in feine Filets, und läßt solche mit etwas Butter langsam in einem Suppenkessel schwitzen, dann thut man die Graupen dazu, gießt durch ein Sieb die Hühner- oder Kalbfleischbrühe darauf, reinigt und säubert das Fleisch, und läßt solches, wenn es noch nicht völlig gar ist, bey den Graupen und Kräutern vollends mürbe kochen. Sollte die Suppe nicht dick oder sämig genug seyn, so passirt man noch einige

Löffel Mehl in Butter, bis es sich kräuselt, und läßt es dann mit den Graupen durchkochen. Zuletzt würzt man es mit Salz und Muskaten-Nuß ab, und richtet es an. Wer es liebt, kann auch Kerbelkraut, Sauerampfer und Sellerie, gehackt, zuletzt ein paar Mahl durchkochen lassen.

34. Hühner- und Kalbfleisch-Suppe mit Locken.

Die Suppe wird, wie vorher gesagt, mit Kräutern und Wurzelwerk kräftig gekocht, eine Portion frisches, geschnittenes Wurzelwerk, Kerbelkraut, Sauerrampfer und Sellerie geschwitzt, und die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen. Zu den Locken rührt man ½ Pfund Butter wie zu Milchrahm, schlägt 6 Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, rührt ¼ Pfund feines Mehl wohl darin um, gibt etwas Muskaten-Nuß daran, und bringt es mit einem Löffel in Stücken von der Größe einer kleinen Nuß in die kochende Suppe, worin die Locken ¼ Stunde gar kochen, und dann mit angerichtet werden.

35. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Griesknödeln.

Wenn man eine Suppe wie oben beschrieben, zubereitet hat, thut man ¼ Pfund Gries oder gemahlenes Reißmehl in eine Casserolle, und wäscht es mit Wasser. So bald sich der Gries gesetzt hat, gießt man das Wasser langsam ab, thut ein Ey groß Butter und etwas kochende Milch oder Brühe darauf, und läßt ihn unter beständigen Rühren steif auskochen. Wenn er etwas abgekühlt ist, so thut man 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer hinzu; gibt den Gries in die Suppe, läßt ihn darin eine Viertelstunde mit kochen, thut das nothwendige Salz und Muskaten-Nuß hinzu, und richtet es mit dem darin befindlichen Fleische an.

36. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit länglichen Reißschnitten.

Die Suppe macht man fertig wie die vorhergehenden. Zu den Reißschnitten wird ½ Pfund Reiß ein paar

Mahl blanchirt. Nachdem man ihn auf einem Siebe hat ablaufen lassen, thut man ihn in eine Casserolle, etwa 3/4 Kanne (1 Pol) Milch und etwas Butter dazu, läßt ihn völlig aufquellen und kocht ihn steif ab. Wenn der Reiß beynahe kalt ist, so schlägt man drey Eyerdotter hinein. Das Eyweiß hingegen schlägt man zu einem steifen Schaume oder Schnee, gibt etwas Salz und Mußkaten-Nuß daran, thut es dann zu dem Reiß, rührt alles wohl unter einander, und schüttelt es in eine mit Butter ausgestrichene, und mit geriebener Semmel wohl ausgestreute Tarte oder Pfanne. Darin bäckt man den Reiß im Ofen gar, und nach 5 Minuten, wenn er heraus ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, oder sticht ihn mit blechernen Pasteten-Formen aus, legt ihn in den Topf, und gießt die Suppe und Fleisch darüber.

37. Hühner-Suppe mit gebackenen Nudeln.

Man kann die Suppe auch von anderem Fleische machen, wie die vorhergehenden. Zu den Nudeln nimmt man 1/2 Pfund Mehl und rührt 5 bis 6 ganze Eyer hinein. Dann setzt man in einer etwas breiten, auch zu einem ziemlich großlöchrichten Durchschlage passenden Casserolle etwas klare Butter zum Feuer; wenn solche heiß ist, gießt man das eingerührte Mehl in den Durchschlag, damit es durchtröpfele und in die Butter falle, schüttelt aber beym Ausbacken die Nudeln hin und her, damit sie geschwind gar backen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb oder Papier, und fährt so mit dem Ausbacken fort, bis die ganze Masse durchgelaufen ist. Beym Anrichten setzt man dann die Nudeln in die Suppe. NB. Auch in eine klare Saftsuppe mit Kräutern passen diese ausgebackenen Nudeln sehr gut.

38. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Die Suppe bereitet man kräftig wie die vorhergehenden. Während dem lege man auf einen reinen Backtisch 1/2 Pfund fein Mehl, in dessen Mitte eine Nuß groß

Butter, 3 Eyerdotter und ein ganzes Ey, knetet und arbeitet es zusammen, und rollt es aus. Damit dieser Nudelteig recht dünn werde, so legt man denselben doppelt und vierfach zusammen; es muß aber immer trockenes Mehl dazwischen gestreut werden, damit derselbe beym Ausrollen nicht zusammen klebt, sonst hat man die Arbeit noch ein Mahl zu machen. Hierauf wickelt man den Teig zusammen, oder schneidet ihn in lange Streifen, und schneidet ihn dann vor der Hand mit einem scharfen Messer, so kann man ihn so fein wie Fadennudeln erhalten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man sie dann in der Suppe gar kochen.

39. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit gebackenem Eyer-Geste.

Man bereitet die vorige Suppe. In eine Casserolle schüttet man ungefähr einen Suppenteller voll geriebener und durchgeschlagener Semmel, darein rührt man sechs ganze Eyer, etwas Muskaten-Nuß, Salz, gehackte Petersilie, 3/8 Kanne kalte Milch und 1/4 Pfund geschmolzene Butter hinein. Wenn Alles gut durch einander gerührt ist, setzt man es mit derselben Casserolle in den Backofen, und bäckt es eine Stunde, auch wohl länger, nachdem der Ofen heiß ist, gar. Wenn dann die Suppe angerichtet ist, so sticht man mit einem Löffel den gebackenen Eyer-Geste in den Topf.

40. Hühner-Suppe mit gebackenen Semmelknödeln.

Man schüttet einen guten Teller voll geriebener Semmel in eine Casserolle, hierzu ein eygroßes Stück Butter, 5 ganze Eyer, etwas Muskaten-Nuß, gehackte Petersilie und 2 Tassen voll Milch, rührt es mit einem hölzernen Löffel auf dem Feuer wie ein Rührey steif ab, und schlägt, so bald es kalt geworden ist, noch eine Eydotter hinzu. Dann rührt man es noch ein Mahl durch einander, sticht mit einem Löffel kleine Knödel in die hierzu bestimmte Backbutter, bäckt solche unter beständigem Schütteln gar, und gibt sie in eine fertig gemachte

Hühner-Suppe. — Auch in eine Saft-Suppe passen diese Knödel sehr gut.

41. Italiänische Hühner-Suppe.

Hierzu kann man Hühner-, Indian- oder Kalbfleisch nehmen. Man schneidet nähmlich von einem oder zwey gereinigten Hühnern die rohen Brüste und Fleisch heraus. Das übrige kocht man mit Wurzelwerk und Brühe gar, schneidet Wurzelwerk aller Art und Zwiebeln klein, und passirt selbiges mit einem Stück Butter weich, streut eine Hand voll Mehl dazu, und gießt die Hühnerbrühe durch ein Sieb darauf. Sollte dieselbe nicht sämig genug seyn, so weicht man eine abgeschälte Semmel in kalter Brühe auf, schüttet sie zu der präparirten Suppe, läßt sie langsam mit kochen, und streicht sie hernach durch ein Haarsieb. Die rohen Hühnerbrüste werden mit dem Messer ausgeschabt und fein gehackt, dann stößt man selbige im Mörser fein, thut ¼ Pfund Butter, eine weiße Semmel in Milch eingeweicht, und durch eine Serviette trocken ausgedrückt, 6 Eyerdotter, ¼ oder ½ Pfund guten holländischen oder Schweizer-Käse und ¼ Kanne süßen Ruhm dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu einem festen Schaume, gibt es dazu, und rührt Alles wohl durch einander, welches im Mörser geschehen kann. Dann bestreicht man eine passende Casserolle mit Butter, streuet es mit geriebener Semmel aus, füllt das Gestoßene hinein, und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Man kann es dann ganz mit einem Löffel zur Suppe herumgeben oder auch in die Schüssel legen. In der Suppe selbst kann man noch eine Hand voll geriebenen Käse verkochen lassen, und darf die Muskaten-Blühe nicht vergessen.

42. Gärtner-Suppe mit brauner Brühe mit Hühner-, Kalbfleisch oder Markknochen.

Man schneide Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Pastinakwurzeln, Buri und Kohlrabi, Alles in Würfel, setze solche mit einem Stück Butter in einen

Suppenkessel an, und lasse sie schwitzen, bis sie fast weich und mürbe sind, zwischen welcher Zeit man Blumenkohl, Kerbelkraut, Sauerampfer und Spinat ausputzt, wäscht und bereit hält. Wenn man nun eine Brühe, wie unter Nro. 18 beschrieben worden, fertig gemacht hat, füllt man das geschwitzte Wurzelwerk damit an, bringt den Blumenkohl, die grünen Kräuter, auch eine Hand voll grüne Bohnen dazu, macht es mit Salz und etwas Muskaten-Nuß schmackhaft, und gibt beym Anrichten ein paar geröstete Semmelschnittchen in die Schüssel.

43. Weiße Gärtner-Suppe.

Man schwitzt von den oben beschriebenen Wurzeln und Gartengewächsen eine hinlängliche Menge mit Butter weich, füllt sie mit der Brühe Nro. 1. auf, und läßt sie eine Zeit lang kochen. Dann passirt man eine Hand voll Mehl in Butter, bis es sich kräuselt, und mischt es zu den gekochten Gartengewächsen. Zuletzt legirt man es mit 6 oder 8 Eyerdottern, und gibt beym Anrichten ein paar geröstete Semmelschnittchen, wie auch ein in die Suppe gar gekochtes Kalbsbein in die Schüssel.

44. Frühlings-Suppe mit brauner Brühe und faschirten Gurken.

Man nimmt oder bereitet eine Brühe wie Nro. 18, schneidet Wurzelwerk in längliche Fillets, passirt solche in Butter, füllt sie mit der Brühe an, und läßt sie gar kochen. Außer den bekannten Wurzeln kann noch Sauerampfer, Kerbelkraut und Selleriekraut hinzukommen. Während dem schneidet man die Gurken, wenn sie abgeschält sind, in der Länge von einander, schabt das weiche Innere mit einem Löffel heraus, läßt die Gurken dann im kochenden Wasser mit etwas Salz ein Mahl überkochen, nimmt sie dann heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, füllt sie mit einem Kalbfleisch-Fasch wie Nro. 93, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und Eyerdotter, bestreuet sie dann mit geriebener Semmel, und läßt sie dann in einer Casserolle mit etwas Butter oder Fett von

der Brühe im Ofen gar backen. Beym Anrichten legt man sie dann in die Suppe.

45. Braune Suppe mit Filets von Braten.

Die Kräuter und Wurzeln werden mit Butter geschwitzt, ein guter Theil kalter Braten in Scheiben geschnitten und apparte ebenfalls in Butter geschwitzt. Dann röstet man Semmelschnittchen, und wenn die Gartengewächse mit der braunen Brühe von Nro. 18 angefüllt sind, und darin durchgekocht haben, so gibt man beym Anrichten Braten und Semmel mit in die Schüssel.

46. Jacobiner-Suppe mit brauner Brühe.

Man nimmt eine nach Nro. 18 bereitete Brühe, schwitzt die nöthigen Wurzeln und Kräuter in Butter gar, füllt sie mit der Brühe an, und läßt sie kochen. — Während dem quirlt man ½ Kanne Milch und 8 ganze Eyer in einem Topfe zusammen, füllt es durch ein Haarsieb in eine mit Butter bestrichene Casserolle, und läßt es ½ Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten wird es dann mit einem Löffel in die fertige Suppe gestochen.

47. Schwedische Suppe mit Croutons von Parmesan-Käse.

Man schwitzt eine gute Partie grüne Suppenkräuter in Butter gar, nnd füllt sie dann mit einer guten Brühe von Nro. 18, wie schon früher bemerkt worden, an. Während dem nimmt man eine hinlängliche Menge Semmelschnittchen, bestreicht sie, oder dunkt sie auf der einen Seite mit Butter, taucht sie in geriebenen Parmesan-Käse ein, daß so viel daran hängen bleibt, als man will, legt dann diese Semmelschnittchen in eine dazu passende Bratenpfanne, und läßt sie ½ Stunde im Ofen backen. Dann gibt man sie beym Anrichten in die Suppe.

48. Braune Suppe mit Kräutern und faschirtem Kopfsalat.

Wenn die Kräuter, wie oben, mit Butter hinlänglich geschwitzt haben, so füllt man sie mit einer

Brühe von Nro. 18 an, und läßt sie langsam kochen. Dann nimmt man Staudensalat, läßt die Köpfe ganz, wäscht ihn rein, und läßt ihn ablaufen, füllt dann eine grosse Casserolle oder Kessel mit kochendem Wasser, wirft den Salat hinein, und läßt ihn nur ein Mahl ankochen, gießt dann sogleich kaltes Wasser darauf, damit man jeden Kopf mit den Händen herausnehmen und ausdrücken kann, blättert dann jeden Kopf aus einander, bricht das so genannte Herz heraus, und füllt statt dessen einen Löffel voll Fasch wie Nro. 93 hinein, drückt dann die Blätter wieder rund herum zusammen, rangirt den Salat in einer passenden Casserolle mit etwas Butter, gießt etwas kochende Brühe oder Saft-Suppe darauf, und läßt nun auf gelindem Feuer die faschirten Salatköpfe gar kochen, wobey das nöthige Salz nicht zu vergessen ist. Beym Anrichten gibt man sie dann in die Schüssel.

49. Schwedische braune Saft-Suppe mit Zwiebeln.

Hierzu schneidet man einen großen Theil Zwiebeln vor der Hand, passirt solche so lange in hinlänglicher Butter, bis sie gelb sind, und füllt sie dann mit einer kräftigen Brühe mit Kräutern von Nro. 18 an; darin läßt man sie kochend heiß werden, aber nicht kochen, und gibt sodann beym Anrichten ein paar in Butter geröstete Semmelschnittchen, welche Croutons heißen, in die Suppe.

50. Capuciner-Saft-Suppe mit verlorenen Eyern.

Man schneidet allerley Wurzelwerk, wie früher beschrieben worden, en filets, und schwitzt solches mit Butter ab. Zuletzt thut man auch grüne Kräuter dazu, und macht eine Quantität verlorene Eyer wie bey Nr. 24. Wann dann die Brühe darauf gethan und die Suppe fertig ist, so gibt man beym Anrichten die Eyer und etliche Semmelschnittchen in die Schüssel.

51. Schwäbische braune Saft-Suppe.

Wenn man von einer guten Brühe von Nr. 18 die en filets geschnittenen und geschwitzten Kräutern angefüllt hat, bringt man sie in's Kochen. Während dem werden 8 Stück Eyer hart gekocht, abgeschält und so fein, wie geriebene Semmel, gehackt. Dann schneidet man von schwarzem Tischbrote eine Partie kleine Scheiben, bratet dieselben in gelbbrauner Butter, thut diese und die gehackten Eyer in die Schüssel, und gießt dann die Brühe, welche mit Salz und Muskaten-Nuß gut abgemacht seyn muß, darüber.

52. Schwarze Saft-Suppe mit Sago.

Hierzu muß die Brühe Nr. 18. recht gut und kräftig seyn. Den Sago schüttet man, ehe er naß gemacht wird, auf ein Haarsieb, damit der Staub durchfalle, dann läßt man ihn im Wasser warm werden, auf einem Haarsiebe ablaufen, damit keine Körner verloren gehen, mit frischem Wasser wieder warm werden, wieder ablaufen, und fährt mit dieser Behandlung wohl 10 Mahl fort, bis der Sago rein und klar aussieht, und alles Dumpfige verliert. Hat man ihn dann zum letzten Mahle ablaufen lassen, so thut man ihn in die dazu bestimmte Brühe, läßt ihn darin noch eine halbe Stunde kochen, und würzt ihn beym Anrichten.

53. Reiter-Suppe von brauner Brühe mit Gurken.

Man macht eine gute Saft-Suppe mit Kräutern fertig. Dann nimmt man 6 oder mehrere große lange Gurken, schneidet solche der Quere durch in zwey oder drey Stücke, bohrt das Innere heraus, schält sie erst alsdann, blanchirt sie ein Mahl im Salzwasser auf, nimmt sie heraus, und füllt sie, wenn sie trocken abgelaufen sind, mit Kalbfleisch-Fasch Nr. 93. Hierauf setzt man sie auf eine Schüssel, zieht eine Saint Menus wie Nr. 97 darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt sie nun ½ Stunde im Ofen gar backen. Alsdann gibt man sie in die Schüssel und die Suppe darüber.

54. Eine Feldherren-Saft-Suppe mit gefülltem Brote.

Man lasse sich ein Semmelbrot backen, so groß als ein Teller in der Runde. Wenn es abgeraspelt ist, schneidet man oben einen Deckel ab, und hohlt die innere Krume aus. Statt dessen füllt man ein gutes Ragout von Hühner-Brüsten und Kalbsbraten, mit ein paar Eyerdottern steif ablegirt, hinein, macht den Deckel wieder darauf, bestreicht es mit Butter und bestreuet es mit geriebener Semmel. Nun läßt man es eine Stunde lang im Ofen langsam durchwärmen. Hat man eine gute Brühe Nr. 18 mit Kräutern zubereitet, so legt man das Brot in die Schüssel, gießt die Suppe darauf, und setzt es eine halbe Stunde lang auf eine heiße Stelle. Dann ist die Suppe fertig, und es kann auf den Tisch gebracht werden.

55. Saft-Suppe mit rothem Kohl oder Kraut.

Man hält sich einen guten Saft Nr. 18 zur Hand. Dann schneidet man das Rothkraut, nachdem es gereinigt ist, in Viertel oder Achtel, rangirt es mit Butter in einen dazu passenden Suppenkessel, und läßt es langsam dämpfen und schwitzen. Hierauf wird es mit oben erwähntem Safte angefüllt, hinlänglich gar gekocht, mit dem nöthigen Salze abgewürzt, und beym Anrichten etwas Muskaten-Nuß und Pfeffer daran gethan.

56. Saft-Suppe mit Poupées von Gartengewächsen.

Wenn etwas Wurzelwerk und Kräuter Anfangs mit etwas Butter geschwitzt, und dann mit einer guten Brühe Nr. 18 ungefüllt gar gekocht sind, so schneidet man während dem eine Partie Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln u. s. w. würflicht, schwitzt sie in Butter gar, und läßt sie allenfalls noch mit Suppe kurz einkochen, schneidet eben so viel Semmel würflicht, und röstet sel-

bige in Butter gelb. Dann rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt 6 Eyerdotter dazu, und thut die geröstete Semmel und die gar geschwitzten Gartengewächse, zuletzt auch das Weiße von den 6 Eyern zu steifem Schaume geschlagen, hinzu. Nun rührt man Alles unter einander, thut es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestrichene Pfanne, und bäckt es im Ofen gar. Beym Anrichten der Suppe schneidet man es dann in beliebige Stücke und gibt es in die Schüssel.

57. Flamandische braune Saft-Suppe mit Reiß.

Man läßt ½ Pfund Reiß ein paar Mahl blanchiren und auf einem Haarsiebe ablaufen; dann thut man den Reiß sammt ein wenig Butter in den Suppenkessel, füllt ihn mit einem guten Safte Nr. 18 an, thut zwey oder drey ganze Köpfe Sellerie, auch ein zusammen gebundenes Bouquet von Wurzelwerk dazu, würzt es mit Salz und Muskaten-Nuß, und läßt beym Anrichten der Suppe das Wurzelwerk zurück.

NB. Um die Saft-Suppe noch zu vervielfältigen, können zur Abwechselung auch folgende Veränderungen damit gemacht werden:

1) Saft-Suppe mit Perlgraupen.
2) » » » gebackenen Fadennudeln.
3) » » » Hühnerknödeln . wie Nr. 27.
4) » » » Eyerlocken . . . . . 34.
5) » » » Grieskнödeln . . . . 35.
6) » » » ausgebackenen Nudeln . . 37.
7) » » » ausgebackener Eyer-Geste . 36.
8) » » » gebackenen Semmelknödeln 40.

58. Braune Saft-Suppe mit gerösteten Nudeln.

Man passirt eine Portion Gartenkräuter fein geschnitten in Butter, und kocht sie mit dem Safte Nr. 18 gar. Dann stößt man ½ Pfund Mehl mit drey ganzen Eyern hart auf dem Backtische an, hackt es mit einem Wiegemesser klein, und sichtet es auf einem Durchschlage öfters durch. Das zurückgebliebene Grobe wiegt man von

neuem, siebt es dann wieder, und fährt damit fort, bis Alles klar ist. Hierauf läßt man Butter gelbbraun werden, und röstet darin die gehackten Nudeln so lange, bis sie in die Höhe steigen und bräunlich werden. Dann thut man sie in die dazu bestimmte Suppe, läßt sie noch ¼ Stunde kochen, und würzt beym Anrichten die Suppe mit ein wenig Salz und Muskaten-Nuß ab.

59. Suppe von durchgeseihter Kraftbrühe von Hühnern und grünen Erbsen.

Man koche das Huhn mit Wurzelwerk wie zu jeder andern der vorhergehenden Suppen. Die grünen Erbsen theilet man in zwey Theile, die jungen und zarten nähmlich kocht man appart mit einem kleinen Stückchen Zucker, die größeren aber thut man zu dem Huhne. Dann läßt man eine gute Hand voll abgepflückte und gewaschene Petersilie in kochendem Wasser ein Mahl überkochen, gießt sie auf ein Sieb, und thut sie hernach zu dem Huhne. Wenn nun das Huhn und die grünen Erbsen gut und weich sind, nimmt man das Huhn heraus und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Dann bringt man die jungen Erbsen und das Huhn in einen frischen Kessel, füllt das Durchgestrichene darauf, macht es mit Salz und Muskaten-Nuß schmackhaft, schneidet sodann Semmel in längliche Würfel, röstet solche in Butter ab, und gibt sie beym Anrichten mit in die Schüssel.

60. Suppe von Hühnern und indianischen Vogelnestern.

Die Vogelnester werden Abends vorher im Wasser eingeweicht, und auf einen warmen Ort gesetzt, damit sie sich auflösen und man sie den anderen Morgen reinigen und auspflücken kann. Ein oder zwey Hühner werden mit hinlänglichem Wurzelwerke aller Art gekocht. Wann die Hühner mürbe sind, gießt man die Brühe durch ein Sieb, passirt indeß etwas Butter mit Mehl, bis es kraus wird und steigt, in einer Casserolle, füllt dieß mit der durchgegossenen Brühe an, läßt es durchkochen, und thut

sodann die gereinigten Vogelnester und die Hühner dazu. Sollte die Brühe noch nicht hinlänglich schmackhaft seyn, so bindet man ein Bouquet von Wurzelwerk zusammen, und läßt es bis zum Anrichten darin kochen; dann aber nimmt man es heraus, würzt die Suppe schmackhaft mit Salz und Muskaten-Nuß ab, und gibt sie in die Schüssel.

61. Herbst-Suppe mit Schweinsohren.

Man kocht ½ oder ¼ Achtel trockne gelbe Erbsen mit kaltem Regen- oder Fluß-Wasser, wirft ein paar ganze gelbe Wurzeln und ein paar ganze Zwiebeln dazu, und läßt solche gut und weich kochen. Während dem schneidet man ein paar Stauden Sellerie, ein paar Petersilienwurzeln und eben so viel Zwiebeln würflicht, und passirt das Wurzelwerk mit der nöthigen Butter, wie zu einer andern Coulis-Suppe (jedoch weiß und nicht gelblich). Die Erbsen müssen entweder kurz einkochen, oder im Falle solche schon weich und mürbe sind, und noch viel Dünnes sich darauf befindet, abgegossen werden. Der erste Fall ist der beste und angemessenste. Dann schüttet man die Erbsen zu dem passirten Wurzelwerk, und füllt solche mit guter Brühe, wie Nro. 1 besagt, ab. Wenn alles weich und verkocht ist, so streicht man die Erbsensuppe durch ein Haartuch oder Haarsieb. Die gepökelten Schweinsohren und das Maul werden apparate weich gekocht. Dann putzt man sie rein, schneidet sie in längliche Streifen, und thut sie in die durchgeriebene Erbsensuppe; jedoch muß man sich nach dem Salze vorsichtig richten; und im Falle die Schweinsohren noch zu viel vom Pökel bey sich haben, sie erst noch mit warmem Wasser auswässern. Zuletzt hackt man drey bis vier Chalotten ganz fein, und schwitzt solche in etwas Butter, thut sie ebenfalls in die Suppe, und beym Anrichten derselben legt man etwas in längliche Würfeln geschnittene und in Butter gelbraun geröstete Semmel in die Schüssel.

62. Kraft-Suppe mit weißen Rüben mit Fillets von Aenten.

Hierzu gehört eine gute Brühe wie Nro. 1. Mehre-

re Stücke weiße Rüben schneidet man vor der Hand fein, und läßt solche mit einem Stück Butter weich schwitzen oder passiren, so bald sie weich und kurz sind, staubt man eine mäßige Hand voll Mehl daran, füllt so viele gute Brühe darauf, als man zur Suppe benöthigt ist, und streicht solche sodann durch ein Haartuch oder feines Sieb. Unter solcher Zeit rangirt man die rein gemachte Aente in einer Braise Nr. 99, wenn solche gar ist, tranchirt man sie in Stücken, und legt sie in die Schüssel. Den Abputz und Knochen von der gedachten Aente stößt man ganz fein im Mörser, und gießt ein paar Löffel Brühe darauf, läßt es noch eine Viertelstunde durchkochen, gießt auch von der Braise, worin die Aente zuvor gar gemacht, etwas hinzu, nur kein Fettes derselben; streicht solches dann ebenfalls durchs Haartuch, und mischt es mit der Rüben-Coulis. Wenn die Suppe mit Salz und etwas Muskaten-Nuß schmackhaft abgemacht ist, so richtet man diese über die in der Schüssel befindlichen Fillets von Aenten an.

63. Kraft-Suppe von Steckrüben mit Repphühnern.

Wenn die Rübchen geputzt und geschnitten sind, läßt man in einer großen eisernen Omelet-Pfanne oder auch in einer Casserolle, welche aber nicht verzinnt seyn darf, (weil sonst das Zinn ausschmelzt) ein Stück Butter braun werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, und rührt es auf dem Feuer mit einem Löffel so lange, bis Zucker und Butter hinlänglich braun ist; alsdann schüttet man die Steckrübchen dazu, rührt es anfänglich noch, und zwar immer auf dem Feuer, bis solche beym Schwitzen ihre innere Feuchtigkeit geben; dann deckt man sie zu, läßt sie langsam gar passiren, und füllt selbige hernach mit Saft Nro. 18 oder auch mit Coulis Nro. 21 an. Die Repphühner werden unter solcher Zeit, wenn sie am Spieße (oder auch wie die Aente in der Braise) gar gebraten sind, in Stücken geschnitten. Der Abputz und das Croupion oder Gerippe wird im Mörser fein gestoßen und mit Saft ausgekocht, das Durchgelaufene desselben

zu der Rüben-Coulis gethan, und Alles durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen, mit Salz und Muskatnuß gut abgemacht und über die tranchirten Kepphühner in der Schüssel angerichtet. Hat man keine Coulis zu einer solchen Suppe, so muß man etwas Mehl gelblich passiren, mit Saft auskochen lassen, und auf solche Art seine Suppe verfertigen.

64. Kraft-Suppe mit Pomeranzen.

Man verfertigt eine gute Coulis wie Nro. 21. Wenn solche gehöriges Salz und Geschmack hat, reibet man auf Zucker die gelbe Schale von 1 oder 2 Orangen (nachdem man viel Suppe benöthiget ist) ab, oder schält auch die gelben Schalen ab, und bindet solche zusammen, läßt sie ½ Stunde mit der Coulis langsam auskochen, damit die Suppe nach den Pomeranzen schmeckt, und gibt ein paar geröstete Semmelschnittchen beym Anrichten in die Schüssel, behält aber die Schalen zurück.

65. Königs-Suppe mit Hühnern.

Die wohlgereinigten Hühner werden mit Wurzelwerk, wie zu jeder anderen Suppe, gar gekocht, und dann wird, wie zu einer Königs-Suppe oder von weißen Coulis, Gartengewächs fein vor der Hand geschnitten, mit Butter mürbe geschwitzt oder passirt, ein Löffel voll Mehl angestiebt und mit erstgedachter Hühnerbrühe angefüllt und kochen gelassen; auch eine Semmel, wovon das Braune abgeschält, wird in etwas kalter Brühe eingeweicht und dazu gethan. Die Hühner werden zerschnitten und das weiße Fleisch fein gehackt. Hingegen der Croupion und Abputz fein gestoßen, mit etwas anderer Brühe ausgekocht, und die flüssige Kraft zu ersterer geschüttet und mit kochen gelassen. Dann kocht man 8 Stück Eyer völlig hart, und stößet ½ Pfund süße abgeschälte Mandeln mit etwas Brühe ganz fein, hierauf streicht man die gelben Dotter der 8 harten Eyer, die gestoßenen Mandeln und die Hühnersuppe durch ein Haarsieb, würzet es mit Salz und Muskaten-Nuß ab, und richtet es mit den gehackten Hühnerbrüsten in der Schüssel an.

66. Durchgetriebene Fleischsuppe.

Wenn man eine gute Brühe hat, so nimmt man von Hammel- und Kälberbraten, auch Federvieh und was sonst von Fleisch vorräthig, hackt solches und stößt es im Mörser fein, passirt eine Hand voll Gartengewächs in Butter, thut das gestoßene Fleisch dazu, füllt es mit guter Brühe an, und gibt auch nach Bedarf 1 oder 2 vorher eingeweichte Semmeln dazu. Nun läßt man diese Suppe eine Stunde kochen, streicht sie durch ein Haartuch, und wenn das nöthige Salz, auch etwas Muskaten-Nuß dazu gekommen, legirt man sie zuletzt mit 6 oder 8 Eyerndottern auf dem Feuer ab. Die braunen abgeschälten Rinden von den Semmeln kann man in Butter bräunlich abrösten und beym Anrichten in die Suppe legen.

67. Königinn-Kraftsuppe mit Hecht-Grenade.

Es mögen ein oder mehrere Hechte seyn, so verfährt man damit vors erste, wie bey der Suppe Nro. 28 gesagt ist. Von dem Hechtfleische macht man einen guten Fasch, wie Nro. 94 beschrieben ist, bestreicht eine Casserolle oder runde Form mit Butter, und streuet solches mit geriebener Semmel aus, füllt dann den Fasch darein. Jedoch probirt man ihn erst, ob er auch nicht zu hart oder zu zart ist, indem man einen kleinen Knödel in die Brühe legt, und ihn gar kochen läßt. Wenn dieses geschehen, setzt man die Form in eine Tortenpfanne oder große Casserolle mit kochendem Wasser, zugedeckt in den Backofen, und wenn die Grenade nun gar ist, wird sie in die Schüssel gelegt. Zu vorerwähnter Coulis-Suppe kocht man 8 oder mehrere harte Eyer, stößt das Gelbe davon mit ½ Pfund abgeschälten Mandeln ganz fein, und streicht beydes mit gedachter Suppe durch ein Haartuch, vergißt das Salz und etwas Muskaten-Nuß beym Anrichten nicht, und gießt sie sodann auf die Grenade.

68. Kraft-Suppe von Krebsen.

Man kocht 30 Stück Krebse mit wenig Salz im Wasser ab, und putzt solche alsdann. Alle die Schalen und

kleinen Füße stößt man im Mörser mit ungefähr ½ Pfund Butter, (NB, die Rücken oder Nasen wirft man weg) schneidet etwas Gartengewächs und etliche Zwiebeln vor der Hand fein, schwitzet solches mit ¼ Pfund Butter weich und kurz. Unter dieser Zeit weicht man ein paar abgeschälte Semmeln, in Würfel geschnitten, in eine halbe Kanne Milch ein, und nach einer halben Stunde setzt man diese Semmel in eine Casserolle, worin sie eingeweicht war, zum Feuer, und läßt die Milch schnell einkochen, rühret aber die Semmel nicht eher um, als bis die Milch sich ganz verloren hat, worauf man sie dann umwenden kann, damit sie nicht anbrenne. Wenn es nun so weit ist, thut man die gestoßenen Krebsschalen zu der gedachten Semmel, rühret solches tüchtig durch, gibt sodann auch die passirten Gartengewächse dazu, und gießt so viel Brühe darauf, als man Suppe nöthig hat, läßt die Suppe nur ein Mahl unter beständigem Rühren aufkochen, und streicht sie durch ein Haartuch oder feines Sieb; setzt solche warm, und hüthet sie vor vielem Kochen, sonst verliert sich die rothe Farbe derselben. Von dem Krebsfleische macht man sich kleine Knödeln wie Nro. 95 a beschrieben ist, und legt solche entweder in die Suppe oder bäckt sie auf einer Schüssel im Ofen gar. Wer noch Kräuter oder Wurzelwerk in die Brühe haben will, der schneidet solche in feine Fillets, nimmt auch Blumenkohl, etwas Kerbel- und Selleriekraut, und schwitzt es apparte in Butter gar. Beym Anrichten ziehet man Alles noch ein Mahl auf dem Feuer heiß auf, und gibt es in die Schüssel.

69. Milchsuppe von Krebsen.

Dieß bedarf keiner so weitläuftigen Erklärung, weil meine Leserinnen die vorige Kraftsuppe noch im Gedächtniß haben werden. Wenn daher die Krebse abgekocht, die Schalen mit Butter gestoßen, das Gartengewächse passirt, die in Milch eingeweichte Semmel abgerührt und Alles nun zusammen gerührt ist, so gießt man statt der Brühe kochende Milch darauf, so viel als man zur Sup-

pe bedarf. Wenn es ein Mahl auf und durchgekocht hat, streicht man es durch, läßt die Suppe nur heiß werden, und nicht kochen, und nachdem man sie mit Muskaten-Nuß und Salz abgemacht hat, richtet man sie an.

70. Weihnachten-Kraft-Suppe von Kastanien und Hühnern.

Man kocht das Huhn mit hinlänglichem Wurzelwerke, damit die Brühe kräftig wird, schneidet noch ein Theil frisches Gartengewächs vor der Hand, jedoch ziemlich fein, und passirt solches mit etwas Butter weich. Dann läßt man ½ oder 1 ganzes Pfund Kastanien (nachdem man viel Suppe bedarf) in einer Casserolle mit Wasser ein Mahl aufkochen, schält und putzt sogleich die Haut ab, welches leicht geschieht, wenn die Kastanien noch heiß sind, thut sie zu den passirten Kräutern, gießt von der Hühnerbrühe darauf, daß es langsam kochen kann, und gibt auch eine in Brühe eingeweichte Semmel dazu. Wenn das Huhn weich ist, schneidet man es in Stücken; den Abfall nebst Gerippe stößt man im Mörser fein, läßt solches mit etwas Brühe auskochen, gießt es durch und zu den Kastanien, und streicht Alles durch ein Haartuch oder feines Sieb. Hierauf mit Salz und Muskaten-Nuß die Suppe abgemacht, und in der Schüssel über die tranchirten Hühner mit etwas gerösteten Semmelscheiben angerichtet. Obige Suppe kann man auch braun mit Saft verfertigen.

71. Cardinal-Suppe mit Reiß.

Man kocht das Huhn mit Gartengewächs gar, läßt 1 Pfund Reiß blanchiren: passirt in Butter appart eine Portion in feine Fillets geschnittenes Gartengewächs weich, thut den Reiß dazu, füllt es mit obiger Hühnerbrühe an, und wenn Salz und Muskatnuß gehörig daran gekommen, und man bald anrichten will, zieht man die Suppe mit einem Stückchen guter Krebsbutter tüchtig auf, damit sie sich in der ganzen Suppe vertheile, und

nicht wie Fett oben aufschwimme. Das Huhn kann man noch immer bis zuletzt ganz darin kochen lassen.

NB. Auch mit Perlgraupen macht man diese Suppe gern.

72. Suppe von Hühnern mit Kaiser-Gerste.

Wenn man eine gute kräftige Hühnersuppe mit vielem Gartengewächse gekocht, und mit Salz und Gewürz abgemacht hat, so gießt man die Suppe in die Schüssel, setzt eine tiefe Casserolle mit kochendem Wasser, worin die Schüssel mit der klaren Suppe bequem stehen kann, zum Feuer, und deckt es so lange zu, bis das Wasser unten darin kocht. Sodann schlägt man 8 oder mehrere Eyer mit erst gedachter Brühe klein, gießt sie durch ein Sieb in die Schüssel, streuet auch das Fleisch von dem gekochten Huhne, welches gehackt seyn muß, hinein, deckt es zu, und läßt es eine Stunde unter beständigem Kochen in der Casserolle mit Wasser stehen. Wenn dann die Schüssel auf den Tisch gegeben wird, kann man oben noch geröstete Semmelschnittchen darauf legen.

NB. Es wäre sehr gut, die Casserolle wäre so groß und tief, daß, wenn die Schüssel darin steht, man selbige dennoch zudecken könne.

73. Legirte Kerbel-Suppe von Brühe.

Man hält sich eine gute Suppe parat, hackt eine Portion Kerbelkraut fein, passirt in Butter eine Hand voll Mehl, thut gleich in die passirte Mehl den gehackten Kerbel, und füllt nun das Casserole mit Suppe nach und nach an. Wenn die Suppe ungefähr zur Hälfte hinein ist, so legirt man sie mit 6 oder 8 Eyerdottern, und macht die Suppe dann so dünn, wie man sie haben mag; nur muß man sich hüthen, daß sie dann nicht wieder ins Kochen kommt. Beym Anrichten legt man ein paar Semmelschnittchen hinein, und würzt sie mit etwas Muskaten-Nuß oder Blumen.

NB. Auch macht man diese Kerbel-Suppe von Wasser auf dieselbe Art.

74. a) Wein-Suppe mit Aepfeln und Weinberl.

Die Aepfel schneidet man bloß in Viertel, und kocht sie so lange, bis sie zerkocht sind, dann streicht man sie durch ein Sieb in ein Casserolle oder Kessel, und thut abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet, Nelken, auch Cardamome, hinlänglich Zucker und so viel Wein, wie man will, daran. Wenn die Weinberl gewaschen und gut ausgelesen sind, kommen sie dazu, dann läßt man es ½ Stunde gelinde, aber zugedeckt, kochen. Beym Anrichten werden ein paar Semmelscheiben geröstet in die Schüssel gelegt. Wer aber die Suppe dicker verlangt, der schwitzt einen Löffel voll Mehl in Butter daran; auch kann man sie nach Gefallen mit etlichen Eyerdottern abziehen.

75. b) Dieselbe Suppe mit Perlgraupen, Aepfeln und Weinberl.

Wenn man die Graupen mit Wasser und etwas Butter ausquellen lassen, und die Aepfel durchgestrichen hat, so bringt man Alles zusammen in einen Kessel, und gibt Gewürz, Zucker und Wein hinzu, bringt die Weinberl dazu, und macht es wie vorstehet.

76. Kirschen-Suppe mit rothem Weine.

Von 1 Pfund trockenen Kirschen erhält man schon Suppe für 12 Personen. Man wäscht die Kirschen, und stößt solche im Mörser ganz fein, gießt 1½ Kanne kaltes Wasser darauf, schneidet die Rinden von 1 oder 2 Semmeln dazu, und setzt es in einer Casserolle zum Feuer. Wenn es eine Stunde gekocht hat, streicht man die Kirschen durch ein Haartuch oder Sieb, thut Nelken, Zimmet oder Cardamome, etwa zusammen ¼ Loth, 1 Pfund Zucker und 1½ Kanne rothen Wein dazu, röstet die abgeschälte Semmel in Scheiben, und gibt solche beym Anrichten in die Suppe. Eine solche Kirschensuppe kann man im Sommer von frischen Kirschen und kalt geben. Auch bey Pflaumensuppe, Hagebutten und trockner Fliedersuppe kann man sich genau nach der Kir-

schensuppe richten, weil die Zuthaten und Handgriffe ganz dieselben sind.

77. Sago mit weißem oder rothen Weine.

Ein Pfund Sago wird auf einem Haarsiebe erst durchgesichtet und von dem Staube gereiniget; dann thut man denselben in einen Topf oder eine Casserolle, und setzt ihn mit Wasser zum Feuer, läßt ihn nicht zu warm werden, damit man ihn auch mit den Händen umrühren kann. Dann gießt man solchen öfters auf ein Haarsieb ab, und immer frisches kaltes Wasser darauf, und je öfter es geschieht, desto klärer wird der Sago werden, warum es hauptsächlich zu thun ist. Wenn nun derselbe klar und aufgequollen ist, läßt man ihn rein ablaufen; unter dieser Zeit reibt man von 2 oder 3 Citronen die Schale ab, stößt Nelken, Cardamome, Zimmet und ¾ Pfund Zucker, thut Alles dieß in ¾ Kannen Wasser, und läßt es eine Weile durchkochen, dann gibt man den Sago hinein, und continuirt noch einige Zeit mit dem Kochen. Nicht lange vor dem Anrichten gießt man noch 1 Kanne oder auch mehr Wein dazu, läßt es nur ein Mahl ankochen und dann zugedeckt bis zum Anrichten stehen.

78. Capuciner-Wein-Suppe.

Einen Löffel voll Mehl rührt man mit etwas Wasser glatt; dann läßt man durch ein Haarsieb 12 Stück ganze Eyer laufen, und spült sie mit einer halben Kanne Wasser durch. Hierauf nimmt man nach Gefallen Zucker, Zimmet, Citronen und Cardamome, und schüttet Alles zusammen mit 1½ Kanne weißen Wein in eine Casserolle. Hierauf macht man ½ Pfund Butter braun, und passirt hinein 1 Pfund geriebenes schwarzes Brot, bis es kraus und knöspernd wird, thut etwas Zucker und Gewürz hinein, und schüttet das gebratene Brot in eine Füllkelle oder kleine Casserolle. Sobald es kalt geworden, klopft man es heraus, und legt es in die Suppenschüssel. Nun zieht man die obgedachte Wein-Suppe auf

schnellem Feuer bis zum Kochen auf, und gießt sie dann sogleich auf das in der Schüssel befindliche Brot.

79. Weinschaum-Suppe.

Einen knappen Löffel voll Mehl rührt man mit einem Löffel voll Wein glatt, thut Gewürz und Citronen-Schale, auch von 2 Citronen den Saft und ¾ Pfund Zucker dazu, 12 ganze Eyer spült man mit einer Kanne Wein durch ein Sieb zu dem vorigen, und schlägt es mit einer Bisquit-Quaste auf erstlich langsamen, nach und nach etwas stärkerem Feuer, bis sich der Schaum hebt, und zuletzt kochend wird, läßt es aber höchstens nur ankochen, und zwar unter beständigem Schlagen, und gießt es sogleich in die Schüssel. Dieser Schaum muß nicht eher geschlagen werden, als wenn es Zeit zum Anrichten ist, damit er nicht fällt. Dann kann man auch kleine Bisquits darein legen.

80. Schwaden-Grütze mit weißem oder rothem Weine.

Die Schwaden-Grütze quellt man erst mit Wasser und etwas Butter steif aus, dann verdünnt man sie mit so viel Wein, als man daran verwenden will, macht es süß mit Zucker und schmackhaft mit Gewürz; die Suppe sey nun von weißem oder rothem Weine.

81. Milch-Suppe mit Kürbiß.

Den Kürbiß putzt man ab, schneidet ihn in Stücken, und läßt ihn im Wasser gar kochen, gießt selbigen auf ein Sieb, und wenn er abgekühlt ist, preßt man das noch darin befindliche Wasser vermittelst einer Serviette aus, und hackt ihn sodann ganz fein. Eine mäßige Hand voll Gries rührt man nun mit Milch glatt, rührt den Kürbiß hinzu, macht es süß mit hinlänglichem Zucker, thut auch in demselben etwas gestoßenen Zimmet, und wenn er angerichtet wird, so streuet man viel gestoßenen Zimmet und Zucker oben auf. Oder kocht auch den Gries oder das Reißmehl allein im Wasser mit ein

wenig Butter steif ab, und mischt es hernach mit dem Kürbiß und der Milch.

82. Milch-Suppe mit kleinen Knödeln von Reiß und Mandeln.

Man blanchirt ½ Pfund Reiß ein paar Mahl, läßt ihn dann mit Milch gänzlich ausquellen, nur nicht zu dünn, und macht ihn mit Zucker süß. Dann nimmt man Citronen-Schale, Zimmet und Gewürz, und stößt ¼ Pfund süße Mandeln, worunter 1 Loth bittere, rührt Alles in den Reiß, schüttet solchen in eine mit Milch naßgemachte Form oder Spülnapf, und läßt es erkalten. Dann kocht man noch ganz allein gegen 2 Kannen Milch, worin Zucker und Gewürz, legirt solche mit 8 oder 10 Eyerdottern ab, und wenn der in die Form gethane Reiß in der Schüssel angerichtet ist, gießt man die legirte Milch darüber. Diese Suppe kann man auch kalt geben.

83. Legirte Milch-Suppe mit Schneeknödeln.

Man läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zucker aufkochen, schlägt von 10 Eyerweiß einen festen Schaum oder Schnee, und legt solchen Löffelweis in die kochende Milch, kehrt ihn mit einem Schaumlöffel um, und läßt ihn dann auf ein Sieb ablaufen. Hierauf wird er in die Schüssel gelegt, und zuletzt die kochende Milch mit den zurückgelassenen Eyerdottern ablegirt. Oder man kann auch den Schnee backen, und dieses thut man auf folgende Art: Wenn der Schnee fest und steif geschlagen, bestreicht man die Suppenschüssel auf dem inneren Boden und an den Seiten mit ein wenig geschmolzener Butter, füllt den Schnee in Form einer Pyramide oder Berg in der Mitte der Schüssel auf, bestreut denselben mit gestoßenem Zucker, setzt die Schüssel auf ein Blech, und läßt es eine Stunde im Ofen backen. Wenn es nun Zeit zum Anrichten ist, zieht man die Milch mit den gelben Eyern auf dem Feuer auf, und gibt sie hinlänglich mit Zucker versüßt über den gebackenen Schnee.

84. Suppe von braun gekochtem Zucker.

¼ Pfund Zucker wird in einer kupfernen Casserolle auf dem Feuer trocken so lange gekocht, bis derselbe ganz braun ist. Dann gießt man 2 Tassen voll kaltes Wasser dazu, und läßt den gebrannten Zucker oder Caramel loskochen oder sich auflösen, bis 1 Tasse übrig bleibt. Dann gießt man solches in einen mäßigen Topf, schlägt gleich 6 bis 8 gelbe Eyer hinzu, und läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zimmet, Citronen-Schalen und Zucker aufkochen. Hierauf legirt man diese mit den Eyerdottern und gebranntem Zucker ab, und richtet solche auf ein paar geröstete Semmelschnittchen an.

85. Milch-Suppe mit Sago.

Wenn der Sago wie bey Nro. 77 gereinigt ist, so thut man ihn in die Milch, läßt ihn mit nöthigem Zucker, Citronen-Schalen und Zimmet noch langsam kochen, und salzet die Milchsuppe überall nur wenig.

86. Reiß-Panade mit Citronen.

Man blanchirt ½ Pfund Reiß, läßt ihn dann mit Wasser völlig zerkochen, und gibt sogleich das Gelbe von 2 Citronen dazu. Sodann streicht man den Reiß durch ein Haartuch oder Sieb, thut ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ⅜ Pfund Zucker, den Saft von 4 Citronen dazu, und legirt es mit 6 oder 8 Eyerdottern auf dem Feuer ab. Beym Anrichten lege man ein paar Scheiben gerösteter Semmel in die Schüssel.

NB. Man kann auch die Citronen heraus lassen.

87. Hafer-Grütze mit Citronen.

Man kocht gewaschene Hafer-Grütze mit Wasser ab, streicht solche durch ein Sieb, macht sie süß und schmackhaft mit Zimmet und Citronen-Schalen, thut ¼ Pfund Butter, ⅜ Pfund Zucker und den Saft von 4 Citronen daran, und legirt es mit 6 oder 8 Eyerdottern ab.

88. Brot-Suppe mit Citronen.

Maß und Gewicht kann man bey manchem Essen nicht so genau bestimmen, vielmehr muß man es nach eigenem Geschmacke behandeln. Das grobe Brot, etwa 2 Teller voll, muß gerieben, und durch einen Durchschlag getrieben werden. In einer verzinnten Casserolle setzt man 2 Kannen Wasser mit ½ Pfund frischer Butter zum Feuer, gibt von 3 bis 4 Citronen die Schale abgerieben, Zimmet, Cardamome, Nelken und ½ Pfund Zucker dazu; dann wird das geriebene Brot unter beständigem Rühren nach und nach mit den Händen eingeschüttet. Wenn es mit dem nöthigen Salze abgemacht ist, drückt man den Saft von den 4 abgeriebenen Citronen dazu, läßt es noch ein Mahl kochen, und richtet es an. Auch kann man diese Suppe mit 6 oder 8 Eyerdottern ablegiren.

89. Hamburger Brot-Suppe.

Man läßt von 4 abgeschälten Citronen die gelben Schalen in 2 Kannen Wasser ½ Stunde kochen, schneidet einen mäßigen Teller voll Semmel in kleine Würfel, läßt sodann ⅜ Pfund Butter gelbbraun werden, und röstet die Semmel darin ab. Unter dieser Zeit thut man auch ⅜ Pfund Zucker zu dem Citronen-Wasser, und gießt solches durch ein Haarsieb auf die gelb geröstete Semmel, läßt die Suppe nun nicht mehr als ein Mahl aufkochen, thut Zimmet und Muskaten-Blüthe, wenn es gestoßen, und mit ein wenig Salz gemischt ist, daran schlägt 8 Eyerdotter, legirt die Suppe, indem das Gewürz daran gekommen, damit ab, und gibt sie sogleich zu Tische.

NB. Diese Suppe leidet dann kein Kochen mehr, und wenn solche ablegirt wird, darf man sie nicht mehr zum Feuer bringen.

90. Legirte Mehl-Suppe mit Citronen.

¼ Pfund Mehl rührt man mit kaltem Wasser ab, thut von Citronen die abgeriebenen Schalen-, ⅜ Pfund

Zucker, 3/8 Pfund Butter und einen guten Theil Zimmet dazu, füllt die Suppe nach und nach mit kochendem Wasser an, und läßt solche 1/4 Stunde langsam kochen. Dann legirt man sie mit 8 oder 10 Eyerdottern ab, drückt den Saft von den 4 Citronen dazu, und gießt beym Anrichten die völlig fertige Suppe nochmahls durch ein Haarsieb in die Schüssel.

91. Panade von Semmel.

1/2 Pfund frische Butter läßt man in 2 Kannen Wasser durchkochen, und streuet nach und nach 2 gute Teller voll geriebene und durchgesichtete Semmel hinein, gibt etwas Salz und Muskaten-Blüthe dazu, und legirt sie mit 8 oder 10 Eyerdottern zuletzt ab. Man kann auch statt der Semmel Zwieback nehmen.

92. Kalte Schale von Hafergrütze.

Wenn die Hafergrütze wie bey Nro. 87 durchgestrichen ist, so gibt man etwas Zimmet, von 3 oder 4 Citronen die abgeriebene Schale und den Saft, und etwa eine Flasche Wein dazu. Man wird diese kalte Schale im Sommer sehr kühlend finden.

Die übrigen Veränderungen der kalten Schale durch Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, schwarzes Brot, Zwieback, Bretzeln u. s. w., wobey Wein, Zucker und Gewürz nach Gefallen verwendet wird, sind zu einfach und bekannt, um noch weiter einer Beschreibung zu bedürfen.

Zweyte Abtheilung.

Beschreibung des Fasch, Salbicom, Saint Menus, Claire und Braise, der verschiedenen Gartengewächse, Suppenkräuter und Fines herbes.

93. Fasch von Hühnerbrüsten, Kalbfleisch und anderen Fleischsorten.

Wenn die rohe Brust aus einem alten Huhne heraus geschnitten ist, so schabet man mit einem Messer solche fein aus, hackt sie mit halb so viel reinem Rindernieren-Fett oder auch mit gutem weißen Speck ganz fein, in Ermangelung beydes aber bedient man sich der Butter. Unter der Zeit, daß das Fleisch fein gehackt wird, weicht man eine abgeschälte Semmel in Milch oder auch in Wasser ein, drückt durch eine Serviette die Milch wieder rein aus, und thut die ausgedrückte Semmel in eine Casserolle oder Tiegel. Hierzu gibt man halb so viel Butter und etwas feine Kräuter, rührt es auf dem Feuer wie ein Rührey ab, und wenn es abgekühlt ist, so thut man das gehackte Hühnerfleisch und die abgerührte Semmel in einen Mörser, und stößt es durch. Hierauf thut man hinlängliches Salz und Muskaten-Blüthen, von 3 Eyern das Gelbe, und das Weiße davon zu Schnee geschlagen dazu, sodann probirt man ein Knödel in kochender Suppe, um zu sehen, ob der Fasch nicht zu hart oder zu weich sey. In beyden Fällen muß man es verbessern. Im ersten Falle gießt man einen Löffel voll Milch, Rahm oder Suppe, im letzteren Falle aber thut man etwas geriebene Semmel dazu. Auf

die Art ist dann der Hühner-Fasch zu Knödeln fertig, Will man aber Hühner, Tauben oder sonst etwas mit solchem Fasch füllen oder faschieren, so braucht er nicht so fest zu seyn, sondern etwas weicher. Nach dieser Beschreibung kann man einen Fasch von jeder Fleischart machen, ohne eine andere Belehrung zu bedürfen. Besonders aber eignet sich das Kalbfleisch zu Faschen mehr als alles andere Fleisch.

94. Fasch von Hechten oder anderen Fischsorten.

Der Hecht wird, wie bey der Suppe Nro. 15. gesagt ist, gespalten. Das Fleisch davon theilt man ein, wozu es gebraucht werden soll, dasjenige, welches zum Fasch bestimmt ist, schneidet man alles klein würflicht, die Hälfte davon setzt man mit etwas kalter Butter, Salz, feinen Kräutern und ein wenig Chalotten zum Feuer und läßt es gar schwitzen und kurz passiren. Wenn es abgekühlt ist, thut man es zu dem rohen Theile, und hackt es ganz fein, zugleich mit etwas Rindernieren-Fett und gutem ausgeschabten frischen Speck. Unter dieser Zeit rührt man, eben so wie bey dem Hühner-Fasch gesagt, die eingeweichte Semmel mit etwas Butter und feinen Kräutern ab. So bald es abgekühlt, stößt man es im Mörser fein, schlägt auf 1 Pfund Hechts-Fasch das Gelbe von 4 und das Weiße von 2 Eyern als Schnee darunter, so daß der Fasch nicht zu dünn wird, probirt solchen, ehe man ihn zu seiner Bestimmung verbraucht, mit einem kleinen Knödel in kochender Suppe oder im Wasser, ob er gerade die gehörige Consistenz habe, und gibt ihm dann die beliebige Form. Genaues Gewicht und Maß läßt sich nicht gut beym Fasch angeben, sondern Augenmaß und Ueberlegung muß meine Leserinn dabey leiten; nur daß man immer etwas weniger Semmel als Fleisch oder Fisch dazu verwenden muß, ist feste Regel.

95. Fasch von Krebsen oder Krebs-Butter.

Wenn 30 Stück Krebse abgekocht, wie in Nro. 52 ausgeputzt und die Schalen mit Butter gestoßen sind,

setzt man solche zum Feuer, und läßt sie passiren, bis die Schalen schäumen, dann gießt man Wasser darauf, läßt es durchkochen, damit die Butter aus den Schalen alle heraus kommt, gießt es dann auf ein Sieb, und läßt es rein ablaufen und kalt werden, dann kann man das Wasser, welches unter der Krebsbutter sich sammelt, weggießen, die Butter in eine Casserolle thun, das noch übrige Wasser abdämpfen lassen, und solche zu fernerm Gebrauche verwahren. Zum Fasch nimmt man wieder ½ Schock Krebse, schneidet die Nasen von den lebendigen Krebsen ab, und nimmt den Magen heraus; wenn man damit fertig ist, so stößt man solche im Mörser so fein als möglich, gießt warme Milch darauf, zerdrückt mit den Händen die Krebsschalen, damit alles Fleisch sich von den Schalen absondern möge, gießt die Masse sodann auf ein Haarsieb, und läßt es rein ablaufen. Hierauf nimmt man 4 oder 6 ganze Eyer, schlägt solche durch ein Haarsieb, und mischt die Eyer mit der durchgelaufenen Krebsmilch, setzt solche auf ein gelindes Feuer in eine zugedeckte Casserolle, und läßt es wie ein Rührey sich zusammenziehen; zuweilen wird es vom Boden losgerührt, damit es nicht anbrennt; denn der verbrannte Krebsgeschmack ist schwerlich zu vertreiben. Wenn nun solches völlig kocht, gießt man es auf ein Haarsieb, und läßt es rein ablaufen. Unter dieser Zeit weicht man ein paar Semmeln nach Verhältniß der Quantität des Krebs-Fasches in Milch ein, drückt sie durch ein Tuch oder Serviette, rührt diese Semmel mit einem Stückchen Butter oder 4 ganzen Eyern und etwas feinen Kräutern auf dem Feuer wie ein Rührey steif ab; thut nun die Krebsmilch und die Semmel zusammen in Möser, und stößt es durch. Hierauf gibt man das nöthige Salz und Muskaten-Nuß dazu, und schlägt noch 3 bis 4 Eyerdottern dazu (nur kein Weißes). Sollte nun der Fasch noch zu weich seyn, so hilft man diesem mit einer Hand voll geriebener Semmel ab. Das Abgeputzte von den zuerst abgekochten Krebsen hackt man auch fein, und thut es zum Fasch, die Schweifel hingegen legt man

gespalten in die Suppe, oder zu einem Fricassée, oder wo man es sonst verwenden kann und will. Die Krebsbutter theilt man ein, gießt etwas in den Fasch, mit der anderen streicht man aber die Formen aus, im Fall man Grenade, Grenadins oder sonst etwas von diesem Fasche bereiten will.

96. Salbicom oder fein zubereitetes Gericht.

So nennt man ein feines Ragout von Kalbsmilz, Hühnermagen und Lebern (wenn solche in der Suppe zusammen gebunden und abgekocht gewesen), Krebsschweifeln und Fischen, Braten, Hühner und dergleichen, jedes für sich oder auch unter einander. Mit diesem Salbicom füllt man 1) faschirte Hühner oder andere Braten; 2) Plinzen; 3) kleine Formen, wenn solche vorher entweder mit Teig oder Fasch ausgesetzt gewesen.

Jedes Salbicom muß kurz und von kräftiger Brühe und Coulis zusammen gesetzt seyn, damit, wenn es erkaltet, man es in jede Façon bringen, banniren und ausbacken kann, wie ich weiterhin mich befleißigen werde meinen Leserinnen verständlich zu machen. Um nun zu obenerwähnten Zwecken ein gutes Salbicom zu erhalten, schneidet man feine Fleischsorten, es sey was es wolle, auch Krebse oder Fische, in kleine Würfel, passirt eine oder mehrere Chalotten fein gehackt in etwas Butter, thut das zum Salbicom bestimmte Fleisch dazu, und gibt entweder weiße Coulis Nro. 20 oder braune Coulis Nro. 21 so viel als nöthig ist, läßt es etwas durchkochen, würzt es mit Salz, etwas Muskaten-Nuß und Pfeffer ab, thut von einer Citrone den Saft dazu, und legirt es mit 3 oder 4 Eyerdottern ab. Man muß sich nach der Quantität seines Salbicoms mit dem Citronensafte und Eyern richten. Auch kann man ganze Krebsschweifel und Krebsbutter dazu nehmen.

97. Saint Menus.

Der Nahme Saint Menus wird öfters erwähnt werden, da man es sehr häufig zur feineren Kocherey be-

darf. Man läßt ¼ Pfund Butter aufsteigen, rührt so viel Mehl darein, wie die Butter annehmen mag, gibt etwas weniges von Suppe darauf und etwas feinen Schnittlauch, oder auch nur gehackte Petersilie, läßt es auf dem Feuer durchkochen, bis es dicklich wird, wie dicke Coulis, schlägt dann, wenn Saint Menus etwas abgekühlt ist, 2 ganze und 2 Eyerdottern hinzu, gibt etwas Salz und Muskaten-Nuß daran, und braucht es dann nach Gefallen. Man überziehet damit Rindfleisch und alle andere Sorten Fleisch und Fische, streuet geriebene Semmel darüber, und läßt eine solche bannirte Speise im Ofen gar backen.

98. Claire.

Zu einer Claire rührt man 1 Pfund Mehl, 3 ganze und 3 Eyerdottern in ein wenig Zucker, und ein paar Löffel voll Germ in eine Casserolle ein, rührt es mit weißem Bier noch etwas dicker, so wie man einen Eyerkuchen einzurühren pflegt, und setzt solches, wenn es gebraucht werden soll, an einen warmen Ort, daß der Teig aufgehe. Man bäckt darin Aepfel, Zucker, Wurzeln und andere Sachen aus, indem man die Speise in dieser Claire ein paar Mahl umwendet, und sie dann in heißer Butter gehörig ausbacken läßt.

99. Braise.

Wenn man einen Kapaun-oder Huhn, wenn solche überjährig sind, in einer Braise gar machen will, so wird das Thier gehörig rein gemacht, ausgespült, die Füße mit einer Packnadel und Bindfaden an den Leib gezogen und in eine Casserolle einrangirt. Auf den Boden legt man erst ein paar Scheiben Speck und Schinken, ein paar gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln, grob geschnitten, ein paar Lorberblätter, ein Bouquet feine Kräuter und ein paar Citronen-Schalen, nebst gehörigem Salze, deckt den darin rangirten Kapaun mit noch einer Speckscheibe, welche man Speckbarden nennt, zu, und gießt einen Schöpflöffel voll

fetter Saftsuppe darauf, läßt es ankochen, und sodann auf gelindem Feuer (und zwar Feuer oben und unten) gar braisen. Wenn nun eine solche Pièce (welche in der Küchensprache eine Entrée genennt wird, besonders wenn man damit eine Schüssel besetzt) fertig ist, so wählt man sich dazu eine beliebige Soß unter den weiter hinten beschriebenen. Den in der Casserolle zurück gebliebenen Satz oder Braise aber gebraucht man noch öfters. Will man des anderen Tages wieder eine Entrée à la braise fertig machen, so bedient man sich dieser schon ein Mahl gebrauchten dazu, denn hierin befindet sich Kraft genug; wo nicht, so setzt man es zum Feuer und läßt alle sich darin aufhaltende Feuchtigkeit einkochen, bis das Wurzelwerk sich am Boden fest angesetzt hat, und zum Theil gelbbraun (nur nicht schwarz und brandig) aussieht, gießt dann das klare Fett davon ab, und verwahrt solches zum Ausbacken und Früttrieren, welches auch bald beschrieben werden soll. Dann gießt man, im Falle man keine Suppe hat, reines Wasser auf den angegangenen Braise-Satz, läßt es auf gelindem Feuer loskochen, gießt es durch ein Haarsieb in ein reines Geschirr, und verbraucht es zu einer Coulis wie Nr. 21.

100. Gartengewächse, besonders zu Suppen.

Darunter versteht man gelbe Rüben oder gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Sellerie. Man thut sie theils an das zur Suppe bestimmte Fleisch, oder schneidet solche vor der Hand, passirt sie zur Coulis-Suppe und streicht sie durch, oder schneidet sie auch in feine Fillets, um solche ganz in den Suppen zu lassen.

101. Suppenkräuter.

Dieß sind: Kerbel, Sauerampfer, Spinat, Sellerie-kraut und Petersilie. Wenn dieselben fein geschnitten oder gehackt sind, thut man sie zuletzt an die Suppen.

102. Feine Kräuter zu Soßen, Faschen und Marinade.

Majoran, Thymian, Basilicum, Estragon und Schnittlauch, auch Petersilie, Chalotten, Zwiebeln und Rocomboles.

Dritte Abtheilung.

Von Soßen und Kraftbrühen oder Gallerten.

103. Auster-Soß.

Wenn man sich weiße und braune Coulis, wie Nr. 20 und 21 beschrieben ist, angeschafft hat, so lassen sich sehr leicht daraus die folgenden Soßen arangiren, indem die Coulis die eigentliche Grundlage derselben sind. Zu dieser Auster-Soße nimmt man ungefähr 50 Stück ausgestochene Austern, thut solche in eine Casserolle, gießt etwas Wein oder Brühe darauf, und läßt solche auf dem Feuer heiß werden, nur nicht kochen, damit die Austern nicht hart werden, und gießt sie auf ein Sieb. Das Abgelaufene in einer anderen Casserolle läßt man kurz bis auf 1 oder 2 Löffel voll einkochen; zu diesem Eingekochten gibt man so viele weiße Brühe, als man benöthigt ist, und etwas gehackte Chalotten, Pfeffer, Muskaten-Nuß und nöthiges Salz, den Saft von 1 Citrone und 3 oder 4 Eyerdotter, womit die Soß zuletzt, wenn sie kochend heiß ist, ablegirt wird. Von den Austern putzt man das Unreine, wie auch die Bärte ab, und thut solche in die Soß. Will man die Soß aber braun haben, so nimmt man statt der weißen von der braunen Coulis Nr. 21, und läßt die Eyerdotter daraus weg.

104. Muschel-Soß.

Wenn man die Muscheln abgekocht, und die Zungen und Bärte abgemacht hat, werden die reinen Muscheln noch ein paar Mahl in laulichem Wasser gewaschen, damit sie nicht sandig sind. Dann hackt man ein paar Chalotten fein, passirt solche mit Etwas Butter, thut die auf einem Siebe abgelaufenen Muscheln mit etwas Pfeffer und Salz dazu, und so viel Coulis von der weißen oder braunen, als man viel oder wenig Soß bedarf, drückt zuletzt von einer Citrone den Saft daran; ist die Muschel-Soß weiß, so legirt man sie zusetzt mit etlichen Eyerdottern, und gibt etwas durchgestrichene Sardellen darein.

105. Pomeranzen-Soß.

Von den Orangen oder Pomeranzen wird rund herum das Gelbe abgeschält, und dieß mit ein wenig Wasser in einer Casserolle weich gekocht, so daß nicht mehr Feuchtigkeit als ein Löffel voll auf gedachten Orangenschalen bleibt. Soll die Soß weiß seyn, gibt man so viel weiße Coulis, wie Nr. 20, als man braucht, darauf, würzt sie, drückt den Saft von den Orangen und von einer Citrone dazu, und legirt sie mit 3 oder 4 gelben Eyern ab. Soll sie braun seyn, so nimmt man von Nr. 21 Coulis, und läßt die Eyer heraus.

106. Citronen-Soß.

Mit den Citronen macht man es wie mit den Orangen. Man schält die gelben Schalen dünne ab, kocht sie weich, und gießt so viel Coulis darauf, als man benöthiget ist, würzt sie mit etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer und nöthigem Salz, und legirt sie zuletzt mit 3 oder 4 Eyer gelb, wenn sie weiß seyn soll, ab.

107. Champignons-Soß.

Sind die Champignons frisch, so wird zuerst die Haut davon abgeschält, oder wenn sie so klein sind wie Nüsse, so wäscht man solche nur mit Salz und Wasser

rein, spült sie ab, und setzt sie trocken mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, eine ganze Zwiebel und von ½ Citrone den Saft, zugedeckt auf gelindes Feuer. Nach ein paar Minuten wird Feuchtigkeit genug darauf zu finden seyn, dann läßt man solche auf etwas starkem Feuer rasch einkochen, gibt so viel weiße oder braune Coulis, als nothwendig ist, darauf, und beym Ablegiren mit 3 oder vier Eyerdottern drückt man noch von einer Citrone den Saft dazu. Sind die Champignons groß, so schneidet man sie in feine Fillets oder Würfel, wäscht sie, wie schon gesagt, und verfährt wie oben. Sind es aber getrocknete, so legt man solche erst in hinlängliches Wasser; nach einer Stunde kocht man sie, schneidet sie nach Belieben klein, und da diese getrockneten nicht die Kraft haben, wie die frischen Champignons, so muß man ihnen zu Hülfe kommen. Daher hackt man ein paar Chalotten fein, thut die Champignons nebst 1 Glas Wein, 1 Löffel Brühe und 1 Löffel von Champignons-Wasser dazu, läßt dieses mit den Champignons ganz kurz einkochen, gibt sodann die Coulis darauf, und macht es, wie oben beschrieben, weiß oder braun.

108. Trüffel-Soß.

Sind die Trüffeln frisch, so bringt man sie in Wasser, damit der Schmutz, Erde und Sand erstlich abweicht, dann werden sie aus einem Wasser in's andere gewaschen und mit Bürsten so lange gebürstet, bis nichts Unreines daran zu spüren ist. Hierauf schält man die harte Rinde dünn ab, schneidet die Trüffeln in Scheiben, gießt 1 Glas Wein darauf, und so viel Coulis, als man Soß bedarf. Zum Ueberflusse, und damit nichts weggewaschen wird, kann man den sämmtlichen Abputz mit ein paar Löffel voll brauner Brühe auskochen, das dünne Durchgelaufene zu der Soß thun, und ½ Stunde kochen lassen, zuletzt von 1 Citrone den Saft daran drücken, und im Falle die Soß von weißer Coulis seyn soll, sie mit etlichen Eyerdottern ablegiren.

109. Gehackte Soß.

Zu dieser Soß nimmt man eine fein gehackte Zwiebel oder ein paar feine Chalotten, ein paar Champignons, ein paar Sardellen, etliche Maurachen, auch, wer es will, ein hart gekochtes Ey, hackt solches alles mit einander fein, und läßt es mit etwas Butter schwitzen, dann füllet man es mit weißer und brauner Coulis an, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und wenn die Soß weiß ist, wird sie mit ein paar Eyern gelb ablegirt.

110. Sardellen-Soß.

Von den Sardellen wird ein paar Mahl mit Wasser die weiße Haut abgewaschen, dann werden sie von den Gräten abgepflückt, und auf den Tisch mit eben so viel Butter, wie es Sardellen sind, klein gehackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Soll die Soß nun weiß seyn, so schlägt man in ein Haarsieb 4 Eyerdottern und von einer Citrone den Saft, und spült das Sieb mit einem Löffel voll Wein durch, thut von den durchgestrichenen Sardellen einen guten Löffel voll dazu, würzt es mit etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer und im Nothfalle auch mit Salz, gibt so viel weiße Coulis, als man Soß benöthigt ist, dazu, und ziehet zuletzt die Soß, auf dem Feuer kochend, heiß ab. Soll sie aber braun seyn, so rührt man die durchgestrichenen Sardellen mit dem Safte von 1 Citrone, 1 Glas Wein, etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß, erstlich dünn, gibt dann hinlänglich braune Coulis darauf, läßt es ebenfalls unter stetem Rühren ankochen, und richtet es sodann über das hierzu bestimmte Entrée.

111. Italiänische Soß.

Man passirt in einer Casserolle mit etwas Provencer-Oehl ein paar Chalotten, 4 Stück abgewaschene Sardellen mit sammt den Gräten und ½ Citrone in Scheiben, läßt es mit der braunen Coulis durchkochen, nimmt von 3 hart gekochten Eyern das Gelbe dazu, und streicht die gedachte Soß durch ein Haartuch oder Sieb,

drückt noch von 1 Citrone den Saft und ½ Glas Wein dazu, läßt es nur warm stehen, aber nicht kochen, und richtet es an.

112. Spanische Soß.

Man schneidet so viel rohen, mageren Schinken, wie ein Ey groß, in kleine Würfel, thut ihn in eine Casserolle, dann 1 Löffel voll Provencer-Oehl, 1 Löffel Kapern, 3 Sardellen, die zuvor abgewaschen, 1 Lorberblatt und ein paar zerschnittene Zwiebeln dazu, läßt solches langsam auf gelindem Feuer schwitzen und passiren, füllt es mit guter brauner Coulis an, gibt auch 1 Glas Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es langsam 1 Stunde kochen, streicht es dann durch ein Haartuch oder Sieb, und drückt von 1 Citrone den Saft dazu. Diese Soß kann man zu allen Fleisch- und Federvieh-Sorten anrichten.

NB. Sollte es einer oder der anderen Soß noch an Kräften fehlen, so bedient man sich der unter Nro. 19 beschriebenen Glaß, indem man davon die Größe einer Nuß oder eines Taubeneyes dazu gibt, und man wird diese Hülfe bald spüren.

113. Moos- oder Erdschwammen-Soß.

Mousserons ist eine pilzartige aber strenge Erdfrucht. Wenn solche frisch sind und gewaschen, hackt man sie ganz fein, rührt sie auf dem Boden der Casserolle mit etwas Wein feucht an, thut so viel braune Coulis darauf, als man benöthigt ist, und drückt von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es durchkochen, und richtet solche unter Feldhühner, Rephühner oder in Pasteten von Wildbret an. Will sie jemand weiß haben, so nimmt man statt brauner, weiße Coulis, und legirt solche mit 3 oder 4 Eyergelb zuletzt ab.

114. Gurken-Soß.

Sind die Gurken frisch und grün, so putzt man sie ab, und schneidet sie in Stücken eines Fingergliedes groß,

wäscht sie rein, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Soll die Soß weiß seyn, so passirt man die Gurken mit etwas kalter Butter, Salz und Pfeffer, auch einer ganzen Zwiebel, bis das Feuchte kurz eingekocht ist. Dann gibt man weiße Coulis darauf, läßt es ein Mahl durchkochen, und thut zuletzt von 1 Citrone den Saft daran; legirt es mit 4 Eyerdottern ab, und gibt auch etwas Schnittlauch, fein geschnitten, dazu. Will man die Gurken-Soß braun haben, so setzet man die Gurken mit 1 Löffel voll Provencer-Oehl und mit den vorigen Ingredienzen auf, läßt sie gelinde schwitzen und passiren, gibt dann braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Glaß Nr. 19 dazu, läßt es durchkochen, und richtet es an.

115. Oliven-Soß.

Die Oliven werden abgeschält, und man läßt sie mit etwas brauner Brühe und Wein zugedeckt langsam gar kochen, dann thut man hinlänglich braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Pfeffer daran, und wenn es ein Mahl angekocht hat, wird es unter das bestimmte Entrée gegeben. Auch schadet ein Glas Wein keiner braunen Soß etwas.

116. Soß von kleinen Zwiebeln in Ragout.

Man putzt die Zwiebeln rein und glatt, setzt solche mit einem Stückchen kalter Buter zum Feuer, und läßt sie langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit verkocht ist. Für wem diese rohen Zwiebeln zu strenge schmecken sollten, der schneidet die ganzen Zwiebeln, welche aber ausgesucht klein seyn müssen, auf beyden Enden unten und oben quer durch, und kocht selbige mit den Schalen ganz ½ Stunde lang, dann abgegossen und abgeputzt, und passirt sie nun mit Butter, wie die vorher beschriebenen rohen, gibt sodann hinlängliche Coulis darauf, ein grünes Lorberblatt, und von 1 Citrone die gelbe Schale daran, läßt es ½ Stunde langsam durchkochen, und thut zuletzt etwas Pfeffer und Citronen-Saft dazu. Die Zwiebel-Soß kann weiß und auch braun seyn.

117. Soß von durchgeschlagenen Zwiebeln.

Eine Hand voll ganze Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, solche sind mit hinlänglicher Butter und einem Theelöffel voll gestoßenew Zucker gelinde schwitzen und kurz passiren zu lassen, dann wird Coulis darauf gethan und durchgekocht, zuletzt der Saft von 1 Citrone dazu gegeben, und unter ein Entrée angerichtet. Weiß mit etlichen Eyern ablegirt; braun aber mit 1 Glas Wein.

118. Durchgeschlagene weiße Rüben-Soß.

Die weißen Rüben schneidet man vor der Hand fein, und passirt solche in etwas Butter, läßt sie gar schwitzen, füllt solche mit brauner Coulis an, und nachdem sie ½ Stunde gelinde gekocht, streicht man sie durch ein Haartuch oder Sieb, und richtet solche durchgeschlagene Soß gern unter Aenten an.

119. Zwiebel-Soß.

Man schneidet eine Hand voll Zwiebeln in Würfel, und passirt solche mit hinlänglicher kalter Butter und 1 Theelöffel voll Zucker, bis sie gelbbraun sind, gibt braune Coulis, ein Glas Essig, Wein und etwas Pfeffer daran, und läßt es durchkochen. Dieß ist eine gute Soß unter Cottelets und Grillanden.

120. Chalotten-Soß.

Ein mäßiger Löffel voll Chalotten, wenn solche mit etwas Essig oder Citronen-Saft fein gehackt sind, wird mit einem Löffel voll Provencer-Oehl geschwitzt, so viel braune Coulis, als man bedarf, und von einer Citrone den Saft dazu gethan, und nur ein Mahl aufkochen lassen, dann etwas Pfeffer daran gegeben, und unter das bestimmte Entrée angerichtet.

121. Kleine Zwiebel-Soß.

Dieß ist die obige Soß, nur daß man von einem guten Braise-Saß, worin eine Entrée gar gebraten ist, einen guten Theil mit in die Soß nimmt.

122. Soß von indischem Accia.

Dieser Accia ist eine indianische marinirte Wurzelfrucht und nächst den indianischen Vogelnestern und dem indischen Soja am theuersten. Indessen wird so wohl der Accia als der Soja hier nachgemacht, und besonders ist der hiesige Soja öfters besser als der ausländische. Der echte Accia wird in kleine Würfel oder kleine Filets geschnitten, mit etwas Provencer-Oehl passirt, Coulis, und von 1 Citrone der Saft darauf gethan, und nachdem es durchgekocht hat und ausgeschäumt ist, wird die Soß unter das Entrée gegeben.

123. Soß von feinen Kräutern.

Unter Nro. 102 stehen die feinen Kräuter zur Soß angemerkt. Wenn solche fein gehackt und mit einem Löffel Provencer-Oehl passirt sind, gibt man so viel Coulis und von 1 Citrone den Saft darauf, als man braucht, läßt es ankochen, und gibt die Soß unter das dazu bestimmte Entrée. Weiß und braun; erstere mit Eyern ablegirt.

124. Moskowische oder preußische Soß.

Man läßt in einer Casserolle einen hinlänglichen Theil Coulis etwas einkochen, wobey eine ganze Zwiebel, 1 Lorberblatt und von einer Citrone die Schale gethan wird, dann gibt man ⅛ Kanne sauern Rahm dazu, läßt es gut unter dem Kochen durchrühren, und gibt noch zuletzt etwas Gewürz und von 1 Citrone den Saft daran.

125. Genfer Soß.

Eine Hand voll Wachholderbeere stößt man in einem Mörser zu Muß, und rührt solche in einer Cas-

serolle mit 1 Glas Wein und Essig dünn, thut etwas Pfeffer und Salz und so viel braune Coulis, als man bedarf, daran, läßt es sodann ¼ Stunde gelinde durchkochen, und streicht es durch ein Haarsieb. Diese Soß paßt sehr gut zu einem Rinderbraten.

126. Soß von Kastanien.

Die Kastanien werden wie bey Nr. 70. bey der Suppe, in Wasser aufgekocht und heiß abgeschält; wenn solche nun völlig rein sind, läßt man etwas Butter und Zucker zugleich gelbbraun in einer Casserolle werden, die Kastanien eine kleine Weile darin schwitzen, und gibt hinlänglich braune Coulis darauf. Wenn es durchgekocht ist, so drückt man beym Anrichten den Saft von einer Citrone dazu.

NB. Hierbey ist zu bemerken, daß man bey dem Schwitzen der Kastanien sehr vorsichtig seyn muß; denn passiren oder braten dieselben zu lange, so bekommen sie eine harte Kruste und verlieren den besten Geschmack. Man gibt Ragout gern zu gebratenen jungen Aenten und Tauben.

127. Soß von Soja.

Wenn man sich den Soja selbst machen will, so nehme man so viel Champignons, als man bekommen kann, putze nur trocken das Sandige unten ab, ohne sie abzuwaschen, thue solche in einen irdenen Topf, und bestreue sie mit Salz, nur nicht zu viel, thue ein paar grüne Lorberblätter, Ingber, Nelken und Pfeffer, gröblich gestoßen, dazu, und rühre und zerdrücke die Champignons mit einem reinen Holzlöffel recht oft den Tag über. Nach zwey Mahl 24 Stunden gießt man die Champignons in einen neuen Topf, setzet diesen an ein gleiches Kohlenfeuer, und läßt es ein paar Stunden zugedeckt langsam kochen, unter welcher Zeit es öfters umgerührt wird; gießt es sodann in eine Serviette, und drückt die Feuchtigkeit alle heraus. Das Durchgedrückte läßt man nun in einem reinen irdenen Tiegel kurz einko-

chen, und wenn es etwas abgekühlt ist, läßt man es noch ein Mahl durch ein Haartuch durchlaufen, und verwahrt es in Bouteillen. Will man nun eine Soß mit Soja unter ein Fleisch Entrée geben, so thut man einen guten Löffel voll von vorbeschriebenem Soja in die fertig gemachte Coulis-Soß.

NB. Man rechnet auf eine Quantität Champignons von ½ Achtel, 2 Loth Gewürze, und erhält nach obigem Verfahren nur ⅓ Kanne fertigen Soja.

128. Butter-Soß.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, thut 4 Eyerdotter, 1 Löffel voll Mehl, und von 1 Citrone den Saft, eine ganze Zwiebel, ein Lorberblatt, und von 1 Citrone die Schale daran, gießt so viel braune Brühe von Nr. 1 dazu, als man braucht, gibt etwas Muskaten-Blüthe und Pfeffer daran, und rührt solche auf dem Feuer ab. Zu Fischen ist diese Soß sehr gut.

129. Englische Soß.

Wie bey der vorher beschriebenen rührt man ¼ Pfund Butter mit 4 Eyerdottern zu Sahne, gibt einen Löffel voll Mehl, Zwiebel, Citronen-Schale und Saft und etwas Gewürz dazu, und gießt halb Brühe Nro. 1 und halb braune Brühe Nro. 18, auch einen guten Löffel Essig und Wein dazu, rührt es auf dem Feuer ab, und richtet sie an.

130. Holländische Soß.

Es wird 1 Pfund Butter, 4 Eyerdotter und 1 Löffel voll Mehl, hinlänglich Gewürz, ein gut Glas Essig, Citronen-Schalen, Lorberblätter und ein Stückchen Zucker eines Theelöffels groß in eine Casserole gethan, mit Brühe angefüllt, und über dem Feuer abgerührt; bis solches eben im Kochen ist. Man kann auch einen Löffel voll Kapern mit dazu nehmen, und wenn diese Soß zum Fische bestimmt ist, einen Löffel voll Fischwasser darunter thun, um sie gut zu haben.

131. Königinn-Soß.

Man schneidet ein Stückchen Schinken und eben so viel rohes Kalbfleisch, auch eine Petersilienwurzel, 1 Staude Sellerie, eine gelbe Wurzel und 3 Zwiebel in Würfel, läßt es mit 1 Lorberblatt und ein wenig Butter schwitzen, thut eine Semmel (welche nichts Braunes hat und in Wasser oder Brühe eingeweicht gewesen) dazu, gibt gute Brühe darauf, und läßt solches 1 Stunde langsam kochen, streicht es mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln und 4 hart gekochten Eyerdottern ein paar Mahl durch ein Haartuch, drückt von 1 Citrone den Saft dazu, läßt diese Soß aber nicht kochen, sondern nur heiß werden, und gibt sie zu Hühner- oder gebratenem Kalbs-Entrée.

132. Soß à la Rée.

Eine gute Hand voll in Blättern abgepflückte Petersilie, rein gewaschen, drückt man durch eine Serviette, daß das Wasser rein heraus kommt, läßt ein gut Stück Butter hochbraun werden, und wirft die rohe Petersilie in die glühende Butter mit hinein, rührt sie auf dem Feuer ein paar Minuten durch, damit solche in kurzer Zeit gar werde. Sodann gießt man 1 gut Glas voll Essig und etwas weniges Saft von der braunen Brühe Nro. 18 darauf, gibt etwas Pfeffer und Salz daran, und wenn solche ein paar Mahl durchgekocht hat, gibt man sie zu gebratenen oder grillirten Fischen, es seyen Karpfen, Sander oder sonstige Fischarten.

133. Braune Kapern-Soß.

Man läßt etwas Butter gelbbraun werden, schüttet so viel Kapern, als man nehmen will, in die heiße Butter, und läßt solche ein paar Minuten schwitzen, dann gibt man hinlänglich von der Coulis Nro. 21 auch ein Glas Essig darauf, thut etwas Pfeffer daran, und wenn die Soß ¼ Stunde langsam gekocht hat, gibt man sie zu dem bestimmten Entrée.

NB. Anstatt der Butter nimmt man auch Provencer-Oehl, welches vom Geschmacke abhängt.

134. Soß à la Béchemêlo.

Man schneidet wie zur Königinn-Soß, Nro. 131, Fleisch und Wurzeln fein würflicht, läßt es mit Butter schwitzen, staubt einen Löffel voll Mehl dazu, und füllet das Passirte mit heißer guter Milch oder auch mit Rahm oder Sahne an, läßt es ½ Stunde langsam kochen, und streicht die Soß mit 4 hart gekochten Eyerdottern durch ein Haarsieb, thut etwas Muskaten-Nuß und nöthiges Salz dazu, und läßt es nur kochend heiß werden. Zu Boudinblanc von Hühnern gibt man diese Soß gern.

135. Bertram-Soß.

Der spanische Pfeffer wird abgeblättert und in kochendem Wasser ein Mahl nur aufgekocht oder blanchirt. Dadurch behält derselbe seine grüne Couleur. Wenn er nun auf dem Siebe rein abgelaufen ist, kann man ihn ganz lassen oder auch ein paar Mahl durchschneiden, in die Coulis thun, damit eine Weile langsam kochen lassen, und nur ein wenig Citronen-Säure oder Essig dazu geben, damit der spanische Pfeffergeschmack durch die Säure nicht unterdrückt wird.

NB. Wer sich spanischen Pfeffereßig selbst fabriciren will, der thue den spanischen Pfeffer in eine schickliche Bouteille, Lorberblätter, Gewürz, Rocambole oder etwas Knoblauch dazu, und guten Essig darauf, so hat man immer spanischen Pfeffereßig fertig.

136. Bischof-Soß.

Man röstet die Pomeranzen wie zum Bischof, schneidet dann die gelbe Schale fein ab, thut sie in eine Casserole, und drückt den Pomeranzensaft dazu, gibt eines Taubeneyes groß Zucker, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas rothen Wein daran, und läßt es mit so viel brauner Coulis durchkochen, als man braucht. Vorzüglich eignet sich diese Soß zu Federvieh.

137. Süße Soß.

Man macht etwas Butter und Zucker zugleich braun,

wie zu den Kastanien Nro. 126, passirt einen Löffel voll Mehl dazu, und läßt es erstlich mit Wasser auskochen, thut dann große und kleine Rosinen, auch abgeschälte geschnittene Mandeln, 1 Glas Wein, 1 Glas Essig, ½ Citrone in Scheiben, und die Schale von der Citrone in feine Fillets geschnitten, daran, und läßt es hernach langsam, zugedeckt noch ½ Stunde kochen. Diese Soß paßt gut zu Kalbsköpfen und Füßen.

138. Pfeffer-Soß.

Wenn man in eine Coulis Nr. 21 etwas Citronen-Schale, 1 paar ganze Zwiebeln, 1 Lorberblatt und 2 gut Glas Essig mit etwas Pfeffer eingießt und durchkochen läßt, so ist die Soß-Poivrade fertig. Man gibt solche zu einem gebratenen Kalbs-Entrée.

139. Butter-Soß.

Man läßt gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig mit einem guten Coulis Nro. 21 durchkochen, und gibt solche Soß gern zu Marenen und blau gesottenen Fischen, auch zu Hummern und Taschenkrebsen.

140. Petersilien-Soß.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in kaltes Wasser, thut gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß dazu, füllet solche mit schwacher Brühe, in Ermangelung derselben aber, mit reinem Wasser auf, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn es unter beständigem Rühren anfängt zu kochen, kann man ¼ Pfund Butter dazu thun und es aufziehen, als wären Eyer darunter. Diese Soß macht sich recht gut zu Rinderbrust oder blau gesottenen Fischen.

141. Krebs-Soß in Ragout.

Bey dem Krebs-Fasch Nr. 95 ist hinlänglich von der Procedur der Krebse und Krebsbutter gesprochen. Wenn man nun Krebsbutter und auch die ausgeputzten Schweifeln derselben hat, so läßt sich auf mehr als einerley Weise Krebs-Soß davon machen. Wenn man z. B.

weiße Coulis, Nro. 21 nimmt, so darf man nur in solche Coulis ein Stück Krebsbutter legen. Die Soß muß aber bey dem Kochen gerührt werden, damit sich die Butter nicht ausklärt, zuletzt legirt man sie mit Eyern ab, und drückt den Saft von 1 Citrone dazu, und ganz zuletzt werden die Krebsschweifeln hinein gelegt.

Oder 2) mit Brühe.

Man passirt die Krebsbutter mit 1 Löffel Mehl darin, läßt es mit Brühe Nro. 1. unter beständigem Rühren auskochen, legirt es zuletzt ab, thut die Krebsschweife hinein, und schärft es mit Citronen-Säure.

Oder 3) mit Milch.

Man passirt die Krebsbutter und etwas Mehl zusammen, füllt es mit kochender Milch oder Rahm an, läßt es auskochen, gibt zuletzt die Krebsschweifeln hinein und würzt es mit Salz, Muskaten-Nuß und Pfeffer ab. Unter alle diese Krebs-Soßen machen sich auch ausgeputzte Maurachen sehr gut.

142. Soß oder Ragout von Artischocken.

Die Artischocken werden abgeschnitten, und alle Blätter und der fleischige Boden mit Citrone bestrichen, damit solche nicht schwarz oder blau werden. Hierauf kocht man sie in hinlänglichem Wasser weich, ziehet sie sodann in kaltes Wasser, und beputzt sie noch ein Mahl; schneidet sie in Stücken nach beliebiger Größe, oder sticht sie auch mit einem kleinen Pastetenstecher aus. Ist dieß geschehen, so gibt man diese zerschnittenen Artischocken in eine weiße oder braune Coulis-Soß, thut noch etwas Citronen-Säure daran, und gibt dann dieß Artischocken-Ragout zu jeder beliebigen Fleisch-Entrée.

143. Soß oder Ragout von Spargel, Krebsschweifeln und Maurachen.

Man schneidet den kleinen jungen Spargel in Stücken, von der Länge eines Fingergliedes, und kocht sol-

che in Wasser ziemlich weich. Dieß muß aber in vielem Wasser geschehen, sonst behalten die Spargelspitzen einen bitteren Geschmack. Mit den Maurachen verfährt man eben so. Wenn sie rein gewaschen, kocht man sie in Wasser gar, und gießt beydes auf Haarsiebe zum Ablaufen; setzt die Spargelstücken und Maurachen dann mit etwas Butter in einer Casserolle auf, thut gleich etwas Salz, Pfeffer und Petersilie dazu, und läßt es zugedeckt schwitzen, füllt es hernach mit Coulis Nro. 20 an, und wenn es ¼ Stunde langsam durchgekocht hat, so thut man zuletzt die Krebsschweifel und ein Stück Krebsbutter dazu, legirt es mit 4 oder mehreren Eyerdottern ab, und gibt es zu Hühner und Tauben.

144. Soß oder Ragout von Sellerie.

Man schneidet den Sellerie, wenn er rein geputzt ist, in große Scheiben, dann nimmt man einen kleinen Ausstecher oder Röhre von einer Wurstspritze und sticht runde Plätzchen wie ein Groschenstück damit aus, diese blanchirt man halb weich; thut solche in eine weiße oder braune Coulis, und läßt den Sellerie langsam in der Coulis gar kochen, gibt etwas Pfeffer und Salz dazu, und schärft es mit einer Citrone ab. Ein solches Ragout schmeckt sehr gut zu faschirten Lammsbrüsten à la Glace.

145. Grüne Fenchel-Soß.

Wenn man von der braunen Coulis Nro. 21 eine Soß präparirt hat, so hackt man einen Theil Fenchel, oder bindet solchen auch zusammen, und läßt in der kochenden Coulis seine Kraft und Geschmack ausziehen, worauf die Soß unter das bestimmte Entrée angerichtet wird.

146. Grüne Kräuter-Soß.

Zu dieser Soß kann man alle möglichen grünen Kräuter verwenden, nur keine Rauten. Auch kann man eine Hand voll grünes Korn dazu nehmen. Wenn Alles rein gewaschen, hackt man es erstlich klein, dann stößt man es im Mörser wie ein Fasch, und ringet es tüchtig

durch ein Haartuch; wenn kein grüner Saft mehr kommen will, macht man die Serviette oder Haartuch auf, feuchtet das gestoßene Kraut mit 1 Glas Essig an, und wiederhohlt das Durchdringen noch ein Mahl. Die durchgedrungene Soß bricht oder versüßt man mit etwas Zucker, abgeriebener Citronen-Schale und in Scheiben geschnittener Citrone; thut etwas gestoßenen Pfeffer und Salz daran, und gibt sie vorzüglich zu gebratenem Lammfleische.

147. Dill-Soß.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl im Wasser ab, thut die gehackte Dille, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer, 1 Lorberblatt, auch 1 Stück Citronen-Schale dazu; rührt darauf die Soß mit schwacher Brühe und ein paar Löffel voll Wasser ab, und thut zuletzt ½ Pfund Butter dazu; dann zieht man es wie eine mit Eyern ablegirte Soß auf dem Feuer ab.

148. Marinade um Accia zu bereiten.

Man hackt eine gute Hand voll Chalotten fein, feuchtet sie mit Essig an, und drückt den Saft davon durch ein Haartuch aus. Hierzu bringt man nun 1 Hand voll gestoßenen Senf, 1 Hand voll Meerrettig, 1 Hand voll Rocambole und Knoblauch, 3 Stück spanischen Pfeffer, 1 guten Löffel voll weißen Pfeffer, 1 Hand voll unreife Weinbeere, 1 Tasse voll Provencer-Oehl und ¾ Kanne echten Weinessig mit dem nöthigen Salze. In diese Marinade legt man gekochten, doch nicht zu weichen Kohlrabi, Salat und Blumenkohlstängel, läßt sie gehörig die Kraft der Soß anziehen, und gebraucht sie statt des wirklichen Accia.

149. Accia-Soß.

Will man nun eine warme Accia-Soß zum Fleische oder Geflügel machen, und kann keinen echten indischen Accia bekommen, so präparirt man sich eine gute Coulis-Soß, wie zum Soja Nro. 127, hackt da hinein ein

paar Stückchen von obigem wie Accia eingelegten Gartengewächs, gibt auch noch einen Löffel voll von der Marinade selbst dazu, und wird so eine sehr pikante Soß erhalten.

150. Kraftsuppe oder Gallerten zu kalten Sachen.

Eine Kraftsuppe oder Gallerte braucht man zu kalten Pasteten, Aspic, Galartinen und verschiedenen anderen Speisen, welche man durchgehends à la Daube nennt. Zu dieser Benennung fügt man noch den Fleischnahmen, oder was sonst in dem à la Daube verborgen ist, hinzu. Als z. B. Galartine von Hühnern, à la Daube von Kapaunen oder von Rollade, à la Daube von Kalbfleisch, von Spanferkel, von Aspic u. s. w. Zu einer solchen Kraft-Suppe bedient man sich einer großen Casserolle, belegt dessen Boden mit Speck und Schinkenscheiben, legt etliche Scheiben mageres geklopftes Rindfleisch darauf, thut auch von Kalbfleisch, Hühner und anderem Federvieh den Abputz dazu, wie bey der Brühe Nr. 1 und braune Brühe Nro. 18 angemerkt ist, und gibt ein gutes Theil Wurzelwerk und Zwiebeln, vor der Hand geschnitten darein. Hierauf setzt man die Casserolle zum Feuer, und läßt es wie bey der Brühe Nr. 18 auf den Boden etwas bräunlich angehen, nur nicht völlig so dunkel werden, Unter dieser Zeit spaltet man 8, oder nach Bedürfniß mehrere abgebrühte Kalbsfüße, und hauet solche in kleine Stücken, läßt die ungehauenen Kalbsfüße in einen passenden Topf oder Kessel mit Wasser rein ausschäumen, und so lange kochen, bis die erstgedachte Brühe angegangen ist; dann gießt man das Fett oder Braise rein davon ab, und gibt die gekochten Kalbsfüße mit allem darin befindlichen dazu, läßt es wieder ankochen, und wenn es ausgeschäumt ist, thut man noch eine Hand voll frisches Wurzelwerk und ein paar grüne Lorberblätter dazu, und läßt die Kraftsuppe langsam und zuletzt ein paar Stunden kochen, bis alles Fleisch recht weich und alle Kraft heraus gekocht ist. Sodann läßt man Alles durch einen großen Durchschlag in eine andere Casserolle rein ablaufen, be-

freyt es nun von allem sich darauf befindenden Fette, thut etwas Nelken, Pfeffer und Ingber gröblich gestoßen, und so viel guten Essig, daß die Gallerte scharf darnach schmeckt, hinein, und gibt nach Verhältniß der Quantität von 8 oder mehreren Eyern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu; ziehet solches mit einem Schöpflöffel unter beständigem Aufziehen auf dem Feuer ab, bis es völlig kocht, und setzet es dann zugedeckt auf flaches Kohlenfeuer, damit sich das Eyerweiß zusammen zieht. Während der Zeit, daß die Kraftsuppe sich noch auf dem Feuer befindet, bindet man einen Beutel von Molton oder auch eine Serviette auf einen umgekehrten Schämel mit den 4 Zipfeln an die 4 Füße, setzt eine reine Casserolle darunter, gießt die Suppe hindurch, und wiederhohlt das Durchgießen etliche Mahl, bis die Suppe klar wie Wein aussieht. Während des Durchgießens deckt man ihn mit Servietten oder Tüchern gut zu: 1) damit die Kraftsuppe nicht so schnell erkalte; 2) weil diese Behandlung das Durchlaufen befördert und erleichtert. Wer etwas Wein daran wenden will, kann auch früher so viel Wein als er Essig nimmt, mit abziehen lassen, um der Sache noch mehr Kraft zu geben. — Wenn dann alles durchgelaufen ist, und hell und klar aussieht, so verwahrt man die Suppe, und verbraucht ihn auf folgende Weise: Will man zum Beyspiele Galartinen einrangiren, so gießt man von gedachter klarer Suppe 2 Finger hoch in eine Form oder Casserolle, läßt es darin steif oder zu Gallerte werden, belegt dann die Suppe mit ausgeschnittenen Citronen-Scheiben, Lorberblättern und Blumen, begießt es oben vorsichtig mit ein paar Löffel voll fließender Suppe, und wenn es wieder kalt und steif ist, so rangirt man darauf dasjenige Fleischwerk, welches man sich erwählt hat. Ist nun die Casserolle oder die Form voll, so gießt man so viel zerlassene Suppe darauf, daß es das Fleisch bedeckt, und läßt es durch und durch kalt werden. Beym Anrichten einer solchen Galartine hält man die Form in ein größeres Geschirr, worin heißes Wasser befindlich, und wenn es sich nun

durch die Wärme rund herum vom Rande abgelöset hat, deckt man die dazu bestimmte Servir-Schüssel darüber, stürzt es darauf um, und garnirt die Galartine mit Citronen-Scheiben. Auf diese Art verfährt man mit allen den kalten Gallert-Speisen, welche à la Daube genannt werden.

151. Einen kalten Krän zu machen.

Man nimmt von 4 harten Eyern die Dotter und 4 Sardellen, wäscht die Sardellen aus, und löset die Gräten davon, dann stoßet man die Eyer und die Sardellen in einen Mörser, stoßet auch Petersilie, Kudelkraut und Kerbelkraut darunter, und macht ihn mit Essig und Oehl an.

152. Einen Obers-Krän zu machen.

Von 3 Seitel Obers schlägt man einen Schnee, und läßt ihn setzen, hernach nimmt man den festen Schnee herab, und gibt ihn auf ein Sieb, daß er abseicht, und das Obers schlägt man fort, so lange noch eines da ist. Dann nimmt man in eine Casserole ein Eingesottenes, und rührt den Obers-Schnee hinein, läßt 1 Loth Hausenblätter aufgehen, gibt es in den Krän hinein, macht ihn süß, und gibt ihn in ein Becken, stellt es auf das Eis, und läßt es sulzen, hernach stürzt man ihn heraus auf eine Schüssel, und ziert ihn mit weißen Obersschnee, so ist es fertig.

153. Limonien-Krän.

Man rührt eine Halbe Obers mit 2 Löffel Mehl, 7 Eyerdottern und an Limonie abgeriebenen Zucker, klar ab, dann kocht man es zu einen Kindskoche, hernach gießt man es in eine Schale, besäet es mit Zucker, brennt ihn mit einer Schaufel, und gibt es warm zur Tafel.

154. Choccolate-Consume.

Man läßt in einer Halben Obers 4 Zelteln Choccolate aufkochen, indem man es immer sprudelt, dann

läßt man es auskühlen. Hernach sprudelt man 8 Eyerdottern und Zucker, daß es süß ist, darunter, passirt es durch ein feines Sieb, füllt die gehörigen Becher gut an, oder auch eine Schale, und läßt sie eine gute halbe Stunde im Dunste kochen, und gibt sie dann in den Becher zur Tafel.

155. Kaffeh-Consume.

Man macht einen recht starken Kaffeh, und gibt so viel Obers darein, daß er die rechte Farbe hat. Wenn er ausgekühlt ist, so gibt man Zucker, daß er süß genug wird, und auf 3 Schalen Kaffeh nimmt man 14 Eyerdottern dazu, sprudelt es gut ab, passirt es, gibt ihn in Bechern oder Schalen in den Dunst.

156. Chadeau zu machen.

Man gibt in einen Topf 8 Eyerdottern, 10 halbe Eyerschalen voll guten Wein, Zucker, daß es süß genug ist, welchen man an einer Limonie abreibt, zur Gluth gesetzt, und immer gesprudelt, bis es dick ist.

157. Choccolate-Krän.

Man rührt einen Löffel mit etwas Obers fein ab, sprudelt dieses mit 8 Eyern, ½ Maß Obers und Zucker gut ab, thut es in eine Casserolle, und kocht ihn wie den Limonien-Krän. Dann gibt man Limonien-Schalen und von 3 Zelteln die geriebene Choccolate hinein, richtet ihn in eine Schüssel oder Schale an, bestreuet ihn oben mit Zucker, und brennet ihn.

158. Mandel-Krän.

Man macht ein Köchel von Milch, gestoßene Mandeln und Zucker, dann Mehl, sollte es zu dick werden, so kann man etwas Suppe nachgeben. Dann reibt man den Krän fein, brennt ihn mit heißem Wasser ab, und vor dem Anrichten gibt man den Krän in die siedende Soß.

159. Milch-Krän.

Man macht ein Köchel von Milch, Mehl und ein wenig Zucker, und gibt dann ein wenig Suppe daran, vor dem Anrichten brennet man den geriebenen Krän heiß ab, und gibt ihn in die Soß.

160. Müschel-Soß zu machen.

Müscheln zieht man durch ein Wasser, hernach gibt man Wein darauf, dann wird in eine Rein Fett gegeben, und läßt Mehl anlaufen, gibt klein geschnittene Sardellen, Zwiebeln, grüne Petersilie und Limonien-Schalen dazu. Hernach gibt man Suppe und die Müscheln sammt dem Wein hinein, salzt es, läßt es aufsieden, so ist es gut.

Vierte Abtheilung.

Vom Rindfleische, Kalbfleische, Hammelfleische, Schweinefleische u. s. w. mit ihren Veränderungen.

161. Natürliche Rinderbrust.

Ein jedes Stück Rindfleisch, wenn es natürlich heißen soll, muß nicht zu sehr ausgekocht werden, sondern, wenn es weich und mürbe ist, in einer Braise mit ganzem Wurzelwerke und gehörigem Salze bis zum Anrichten verbleiben. Beym Anrichten bestreuet man es mit ein wenig gehackter Petersilie, gibt ein paar Löffel voll von seiner fetten Brühe darunter, und wählt sich eine der in der dritten Abtheilung beschriebenen Soßen dazu. Am besten hierzu ist die Brust, doch kann es auch von jedem anderen beliebigen Stücke seyn.

162. Großer Herren Rindfleisch.

Man kocht das Rindfleisch in seiner kräftigen Brühe, läßt eine gute Hand voll abgepflückter Petersilie im Wasser etliche Mahl überblanchiren, thut solche in eine andere Casserolle, das Rindfleisch dazu, und gibt hinlänglich gute Brühe mit etwas Fett und dem nöthigen Salze daranf, läßt es noch ½ Stunde zusammen kochen, und richtet es sodann an.

163. Finkenstein'sches Rindfleisch.

Wenn das Rindfleisch in der Suppe mürbe gekocht ist, so schälet man, nach Proportion der Größe des Stück Fleisches, ungefähr 10 bis 12 kleine Zwiebeln rein ab, läßt ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker zusammen gelbbraun werden, wie zu den Kastanien Nr 126 und thut die Zwiebeln dazu. Wenn solche eine Weile passirt haben, thut man das Stück Rindfleisch dazu, gibt 1 Schöpflöffel voll Brühe, einen Schöpflöffel voll Schü und ¼ Kanne Wein daran, läßt das Rindfleisch verdeckt langsam eine Stunde darin kochen, und wenn die Soß durchs Kochen verringert oder kurz geworden ist, richtet man es mit den Zwiebeln zugleich an.

164. Gotterisches Rindfleisch.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, so thut man es in eine geräumige große Casserolle, und gibt von allerley Art Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilienwurzeln, gelben Wurzeln, Kohlrabi und Pastinak, Alles wie eines Fingers lang und stark geschnitten dazu, gießt so viel gute fette Brühe darüber, daß sie mit Fleisch und Wurzelwerk egal ist, läßt es kurz 1 Stunde mit nöthigem Salze einkochen und richtet es zusammen an.

165. Preußisches oder Moskovitisches Rindfleisch.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, putzt man es ab, und legt es in eine passende reine Casserolle, gießt 1 Schöpflöffel gute Saftsuppe und einen dergleichen mit brauner Brühe darauf, und läßt es mit hinlänglichem

Salze zugedeckt kurz einkochen. Zuletzt gibt man ½ Kanne sauern Rahm und Coulis, etwas Gewürz und ein paar Lorberblätter, und von 1 Citrone Saft und Schale daran, läßt es damit noch eine halbe Stunde langsam durchkochen, und richtet es dann an.

166. Rinderbrust, bannirt mit einer Saint Menus.

Die weich gekochte Rinderbrust wird zeitig aus der Suppe genommen, damit solche etwas erkaltet; dann rührt man eine St. Menus, wie Nr. 97 ausführlich beschrieben steht, ab, und überzieht die Brust damit; bestreuet sie dann mit geriebener Semmel, und läßt solche bannirte Brust im Ofen eine Stunde oder auch länger bis zum Anrichten backen. Hierauf wird eine beliebige Soß dazu gegeben.

167. Englischer Braten.

Ein Rinder-Nierenstück wird 8 oder mehrere Tage in 2 Kannen Essig gelegt. Hierbey muß man sich aber nach der Witterung richten. Im Winter kann es länger, im Sommer nur höchstens 8 Tage liegen. Hierzu gibt man eine gute Hand voll Zwiebeln, vor der Hand geschnitten, etliche Lorberblätter, Salz und ein paar Citronen-Schalen, und stellt es zugedeckt an einen sicheren Ort. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, bindet man das Fleisch am Spieße fest, und bratet es 4 Stunden, unter welcher Zeit dasselbe erst mit Butter und dann mit seinem Safte fleißig begossen wird. Ist der Braten nun gar, so ziehet man ihn vom Spieße ab, legt ihn in eine geräumige Casserolle, füllt aus der Bratenpfanne das ausgebratene Fett oder Braise ab, gießt zu dem Satze oder zu der eigentlichen noch darin befindlichen Brühe noch einen Schöpflöffel voll braunen Saft Nr. 18, läßt den Satz losweichen, gießt es durch ein Sieb über den Rinderbraten in die Casserolle, schneidet eine Citrone in Scheiben dazu, und läßt nun den Rinderbraten 1 Stunde im Backofen zugedeckt heiß stehen, richtet ihn dann an, und gibt die Soß apparte dazu.

168. Boeuf à la Mode.

Ein Schwanzstück, oder die so genannte Binnenschale, ungefähr 10 Pfund, wird, nachdem solches etliche Tage sich mürbe gehangen hat, tüchtig geklopft. Dann schneidet man 1 Pfund Speck in Stücke eines kleinen Fingers lang und stark, hackt einen Theil feine Kräuter, wie Nr. 101 und 102 benennet ist, fein, gibt engl. Gewürz, Pfeffer und 1 Hand voll Salz dazu, wälzet und kehrt den geschnittenen Speck darin um, und spickt damit vermittelst eines spitzigen Messers das Stück Fleisch durch und durch. Den Abputz von Speck, wie auch das überflüssige Fett vom gedachten Rindfleische legt man auf den Boden einer geräumigen Casserolle, das gespickte Rindfleisch mit der Fettseite darauf, und daneben oder rund herum 6 bis 8 gelbe Wurzeln, 3 Petersilienwurzeln, 2 Stauden Sellerie, 3 Stück Knoblauch, 3 Stück gequetschten Ingber, 1 Löffel voll engl. Gewürz, 1 Citrone und 1 Pomeranze in Scheiben, 3 Stück Buri, auch eine Hand voll Zwiebeln, bedeckt es noch mit einer Speckbarde, deckt es mit einem passenden Deckel zu, und läßt es auf gelindem Feuer 1 Stunde langsam in sich und in seiner eigenen Brühe schwitzen. Dann gießt man ½ Kanne Essig, ¼ Kanne Wein, ⅛ Kanne Franzbranntwein und ½ Kanne Wasser darauf, verklebt den Deckel mit Wasser-Teig und Papier, damit keine Luft heraus gehe, läßt es Abends langsam ankochen, setzt es sodann die Nacht über auf eine heiße Stelle, oder im Winter in den Ofen, und des anderen Tages in den Backofen. Man nehme ungefähr an, als hätte man besagtes gedämpftes Rindfleisch Abends zwischen 9 und 10 Uhr einrangirt, auf den heißen Herd oder Ofen die Nacht warm stehen lassen, und Morgens von 8 bis 12 Uhr im Ofen kochen lassen, so wird es sehr mürbe seyn; dabey pflegt man es über's Kreuz mit Bindfaden zu binden, damit man es, ohne befürchten zu müssen, es zu zerreißen, umkehren kann. Wenn nun Mittags die Casserolle eröffnet wird, und es zu viel Soß

hätte, so ziehet man das Fleisch in eine andere reine Casserolle, füllet das auf der Soß befindliche Fett und Braise davon ab, läßt den Fond rasch einkochen, und schüttet alles durch ein Sieb über das Fleisch; drückt und reibet alle Kraft durch, und richtet es an.

169. Rindfleisch à la Daube, kalt.

Man kann das Rindfleisch wie das Gedämpfte gar machen. Dann wenn das Braise-Fett alles rein abgenommen, und die Soß durch ein Sieb gelaufen ist, und nicht mehr als etwa ¼ Kanne zusammen beträgt, so gießt man eben so viel guten Consumé Nr. 150 dazu, läßt etwas davon in einer Casserolle hart und steif werden, gibt dann das Rindfleisch dazu und die übrige Soß daneben, und läßt es im Keller oder auf Eis hart und steif werden. Beym Anrichten wird es dann umgestürzt, wie eine Galartine Nr. 150.

NB. Die vorzüglichsten Soßen zu Rindfleisch überhaupt sind Orangen-Soß, Citronen-Soß, Hachè-Soß, Sardellen-Soß, Soß a l'Italienne und Oliven-Soß.

170. Gedämpftes Rinder-Fillet oder mürber Braten.

Die Rinder-Fillets spickt man, drehet solche zusammen, und formirt ein S davon, sticht ein kleines Spießchen durch ein jedes solches S, und rangirt es mit etwas Speck, Nierenfett, Wurzelwerk und Zwiebeln ein, gibt etwas fette Brühe und braune Saftsuppe dazu, und lässet es mit 1 Lorberblatt, ein paar Citronen-Scheiben und ein paar Körnern Gewürz gar braisen, unter dieser Zeit begießt man es fleißig, und wählt sich von denen schon beschriebenen Soßen eine dazu nach seiner Bequemlichkeit.

171. Rinder-Lungenbraten mit Obers.

Man spickt das Fillet wie das vorher beschriebene mit Speck, dreht es völlig rund wie eine Schnecke oder auch in Form eines S, legt es in eine passende Casserolle

gießt ½ Pfund braune Butter heiß darüber, und setzt es oben auf, und bestreuet es mit so viel Mehl, als man zwischen 4 Fingern halten kann. Darneben legt man 2 oder 3 ganze Wurzeln, ¼ Staude Sellerie und 4 bis 6 ganze Zwiebeln, gießt eine Kanne reine Milch dazu, daß die Milch mit den Fillets gleich und gleich ist, deckt es gut zu, gibt unten und oben Feuer, und nach einer Stunde erst besieht man es, und wenn es kurz werden sollte, so begießt man es vorsichtig mit halb Saft der braunen Brühe und halb Brühe, damit die oben aufgesetzte Sahne nicht abgespült werde. Wenn es angerichtet wird, gießt man Coulis auf den Satz, auch von 1 Citrone den Saft dazu, streicht es durch, und gibt es unter das Fillet.

172. Rinder-Lungenbraten auf dem Roste.

Alles was am Spieße gebraten, und doch kein eigentlicher großer Braten ist, sondern als Entrée mit einer Soß gegeben werden soll, nennt man à la Broche. — So steckt man hier die gespickten Rinder-Fillets an den Spieß, bratet sie unter hinlänglichem Begießen gar, und gibt beym Anrichten eine der in der dritten Abtheilung beschriebenen Soßen darüber.

173. Rinder-Fillets en Beef Steak.

Man schneidet das Rinder-Fillet quer durch, und klopft jedes Stück mürbe, wie ein Cottelet, ziehet es dann Stück vor Stück durch geschmolzene Butter, und legt es dichte zusammen, oder vielmehr neben einander auf einen mit Speck bestrichenen Rost, setzt solchen ½ Stunde vor dem Anrichten auf ziemlich starkes Kohlfeuer, und wenn das Blut oder der Saft abwärts stark aus dem Fleische heraus treibt, kehrt man es auf dem Roste um, und bestreicht es fleißig mit Butter. Jetzt erst salzet man das Beef Steak, bestreicht die Assiette mit Knoblauch oder Rocambole, legt das Fleisch hinein, und gießt eine gut eingekochte kräftige Brühe, mit Citronen-Saft abgeschärft, beym Anrichten darüber.

174. Rindfleisch in der Rundung zugerichtet.

Man schabt ein Schwanzstück oder sonstiges derbes Fleisch wie ein Fasch rein aus der Haut, hackt dieses ausgeschabte mit etwas Speck oder gutem Nierenfette, Salz, Pfeffer und etwas feinen Kräutern fein, dressirt dann mit einem Messer egale Escalops davon, wie eine Obertasse in der Rundung, bestreuet es mit ganz wenig Mehl, und läßt diese Fleischknödel oder Escalops in gelbbrauner Butter auf beyden Seiten langsam gar backen, dann nimmt man sie in eine reine Casserole, gibt ein paar gute Löffel voll Coulis, etwas Essig und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es zusammen langsam durchkochen, und wenn die Escalops angerichtet werden, gießt man die Soß durch ein Sieb darüber.

175. Pohlnische Rinderzunge.

Wenn die Zunge in der Brühe gar gekocht ist, häutet man die Haut ab, und spaltet solche zähnartig in der Länge durch. Während daß die Zunge kocht, macht man von einigen Aepfeln ein Compot, streicht solches durch einen Durchschlag, thut etwas Citronen-Schale und Saft, Weinberl, Zucker und Wein daran, und wenn die Soß nicht zu dick ist, läßt man die Zunge noch ½ Stunde langsam kochen. Wer Liebhaber vom Saffran ist, der kann eine Messerspitze voll darunter nehmen, und sie sodann anrichten.

176. Gebackene Rinderzunge mit Haché-Soß.

Wenn die Zunge gar gekocht und kalt ist, schälet man sie ab, schneidet sie in runde Scheiben, schlägt ein paar Eyer klein, bestreicht jede Scheibe mit Eyern, und bestreicht oder bannirt Stück vor Stück mit geriebener Semmel und Mehl. Dann bäckt man solche in einer Pfanne oder einem Casserolle-Deckel aus. Am besten paßt sich hierüber die Haché-Soß Nr. 109; doch kann man sich auch eine andere der vorher gegongenen Coulis-Soßen dazu wählen.

177. Gebackene Zungen mit Kirschen, Hagebutten oder Pflaumen-Marmelade.

Die Kirschen oder Hagebutten, wenn solche gewaschen sind, werden mit Wasser weich gekocht, durchgestrichen, etwas Zimmt und Nelken, Zucker, Citrone und Wein dazu gethan, angerichtet, und die Zungen, nachdem selbige wie die zuvor beschriebenen gebacken worden sind, über die Marmelade angerichtet.

178. Rinderzunge mit Saint Menus.

Wenn die Rinderzungen gar gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, präparirt man sich einen guten Kalbfleisch-Fasch, wie Nr. 93, und streichet zwischen 2 Scheiben Rinderzunge eines Fingers dicke Fasch, rangirt nun solche auf eine Schüssel oder sonstiges Geschirr, bestreicht es mit einer Saint Menus Nr. 97, bestreuet es dann mit geriebener Semmel, und läßt es im Ofen gar backen. Beym Anrichten kann man eine Soß von Pomeranzen Nr. 105 darunter geben.

179. Gespickte Rinderzunge à la Braise mit Zwiebel- oder Kastanien-Ragout.

Die Zunge muß noch roh abgehäutet und dann wie das Fillet Nr. 170 gut gespickt werden. Hierauf wird es in einer Braise gar gebraiset, und beym Anrichten entweder ein Zwiebel-Ragout wie Nr. 115, oder ein Kastanien-Ragout wie Nr. 126 darunter gegeben.

180. Rinderzunge à la Mode.

Man spickt die Zungen mit grobem Speck durch, rangirt sie mit allem, was bey dem gedämpften Rindfleische Nr. 168 beschrieben worden, und läßt sie an 3 Stunden gar kochen. Ehe es angerichtet wird, streicht man die Soß mit allem Wurzelwerk durch ein Sieb, läßt die Zunge noch ein Mahl darin kochend heiß werden, und richtet es zusammen an.

181. Genuesische Rinder-Zunge.

Man läßt die Zunge in einer Braise gar kochen, rangirt sie, wenn die Haut von derselben abgeschält ist, in eine andere Casserolle, gibt einen Theil Coulis und eine Hand voll gestoßene Wachholderberen dazu, und wenn das Fett von der Braise abgefüllt ist, gießt man den Braise-Satz durch ein Haarsieb, thut von 1 Citrone den Saft dazu, und läßt es kurz kochen. Wenn man nun die Zunge anrichtet, gießt man die Soß noch ein Mahl durch das Sieb darüber.

182. Rinder-Zunge à la Conty.

Man braise eine oder mehrere Rinderzungen mürbe, und schneide sie in Scheiben, passire eine gute Hand voll Zwiebeln weich, thue einen Löffel voll Coulis darauf, legire es mit 3 oder 4 Eyerdottern, und gebe etwas Pfeffer und Salz dazu. Dann muß man Kälbernetze zur Hand haben, schneidet solche in passende Stücken, und legt unter und über die Zunge einen Löffel voll von den abgemachten Zwiebeln, bewickelt solche mit dem Kalbsnetze, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, und bannirt sie sodann mit geriebener Semmel, läßt sie im Ofen ½ Stunde backen, und gibt eine Pomeranzen-Soß Nro. 105 darunter.

183. Rinder-Preßkopf, kalt.

Der Rinderkopf, auch kann man die Füße dazu nehmen, wird nicht zu weich gekocht, alles Fleisch von den Knochen abgesucht, und gröblich entzwey geschnitten, eine Hand voll Zwiebeln gehackt, Pfeffer, Salz und ½ Kanne Essig dazu gethan, und läßt alles in einer Casserolle kurz einkochen. Dann wird das Fleisch in eine Serviette gebunden, in eine andere Casserolle oder einen Napf gelegt, ein kleiner Deckel darauf gethan, und letzterer hinlänglich mit Steinen beschwert. Wenn es kalt ist, schneidet man es in Scheiben, und gibt eine Bettler-Soß Nro. 139, worunter etwas Senf ist, darunter.

184. Italiänisches Rindermaul, kalt.

Wenn das Maul so weich gekocht ist, daß man es mit den Fingern zerdrücken kann, so ist es recht. Dann schneidet man es, wenn es kalt ist, in ganz feine Scheibchen, macht eine Bettler-Soß von Oehl, Essig, Pfeffer, Salz und Senf, und mischt die Soß mit dem geschnittenen Rindermaule. Wer es liebt, kann auch ein Paar Eyer hart kochen, und das Gelbe mit in die Soß rühren.

185. Rindermaul und Füße in süßer Soß.

Unter Nro. 137 ist die süße Soß beschrieben. Wenn Maul und Füße weich sind, schneidet man solche in beliebige Stücken, oder sticht solche auch mit einer kleinen Pasteten-Form aus, bereitet sich die obige Soß, läßt Maul und Füße noch ½ Stunde darin kochen, und richtet es zusammen an.

186. Rinder-Kaldaunen in der Casserolle.

Die Rinder-Kaldaunen werden Tags vorher schon gar gekocht, in Stücken Fingers lang geschnitten, eine dicke Butterſoß von Mehl, Butter, Pfeffer und Petersilie mit Brühe dicklicht abgerührt, und die Kaldaunen hinein gethan. Dann macht man einen mürben Teig von 1 Pfund Mehl, 3 ganzen Eyern und 3 Eyerdottern, ¼ Pfund Butter, rollt ihn aus, bestreicht eine passende Casserolle mit Butter, bestreuet solches inwendig mit Fadennudeln, und setzt die Casserolle mit gedachtem Teige aus, thut dann die Kaldaunen mit ihrer Soß dazu, deckt mit frischem Teige die Casserolle gut zu, und bäckt sie gar.

NB. Man läßt aber ein kleines Luftloch oben in dem Teigdeckel. Wenn es gar ist, so streicht man das Loch mit Teig zu, stürzt es um, und gibt eine andere ähnliche dicke Butter dazu.

187. Gespickte Kalbskeule am Spieß mit Kapern-Soß.

Die Kalbskeule häutet man ab, spickt solche dicht voll, bratet sie a la Broche oder am Spieße ab, und gibt

eine Kapern-Soß Nro. 132 darunter. Man kann sich zur Veränderung des ganzen beschriebenen Vorraths von Soß nach und nach hierzu bedienen.

188. Glassirte Kalbskeule gespickt mit Champignons-Soß.

Wenn die Kalbskeule gespickt ist, legt man auf den Boden der Casserolle, worin die Kalbskeule gar gemacht werden soll, ein wie die innere Casserolle groß geschnittenes Stück Kalbsnetz oder Speckscheiben, damit sich das Fleisch auf dem Boden nicht fest ansetze, leget dann die Kalbskeule hinein und ein paar Zwiebeln, ganze Wurzeln und ein paar Citronen-Scheiben darüber; dann macht man nach Proportion des Fleisches ¼ oder ½ Pfund gelbbraune Butter, gießt solche heiß über die gespickte Kalbskeule, und salzet sie; sodann thut man auch ein Paar Körner Pfeffer und ein Lorberblatt, 1 Löffel Saft der braunen Brühe und 1 Löffel Brühe darunter, decket es gut zu, macht Feuer oben und unten, und begießt es alle Viertelstunden. Sollte es kurz werden, so ersetzt man den Mangel mit frischer Brühe und Saft der braunen Brühe, bis die Keule gar ist. Unter dieser Zeit macht man sich die Champignons-Soß weiß oder braun. Ist sie braun, so kann man viel von diesem Satze mit zu der Soß nehmen; allein bey weißen Soßen weniger. Wer eine andere vorziehen sollte, kann sich auch eine der übrigen Soßen nach Gefallen wählen.

189. Gedämpfte Kalbskeule.

Die Kalbskeule spickt man mit etwas gröblichem Specke, welchen man erst in Kräutern, Zwiebeln und Gewürz umkehrt, rangirt das Fleisch in eine dazu passende Casserolle, thut Wurzelwerk, Citronen, Orangen, Wein, Franzbranntwein, Saft der Brühe und Brühe, von allen etwa ein Glas voll, hinzu, auch mehrere Sorten Gewürz, ein paar Rocamboles und einen Theelöffel voll Zucker daran, läßt es zugedeckt ankochen, und gibt sodann oben und unten Feuer, bis es gar ist. Dann

streicht man die Soß durch, und im Falle es noch zu viel Soß wäre, läßt man solche schnell bey heftigem Feuer bis zur rechten Quantität einkochen, läßt die Kalbskeule dann in der Soß bis zum Anrichten warm liegen, und gibt es zusammen auf den Tisch. So kann man die gedämpft gemachten Kalbskeulen mit allen beschriebenen Soßen durchgehen.

190. Eine runde Kalbskeule mit Trüffel-Soß.

Aus einer kurzen Kalbskeule löset man die Knochen aus, und macht von dem Abfalle und Ausputze einen Fasch nach Nr. 93, füllet damit die Kalbskeule wieder, nähet solche mit Bindfaden zu, häutet sie oberwärts ab, spickt und läßt sie entweder glassirt wie Nr. 188, oder a la Braise Nr. 99 gar werden. Im letzteren Falle muß man eine Portion eingekochte Glaß nach Nr. 19. parat halten, mit solcher den Kalbs-Ballon, wenn er angerichtet ist, auf den bespickten bestreichen und eine Trüffel-Soß Nr. 108 darunter geben.

191. Kalbsnuß mit Sauerampfer-Soß.

Man rangirt die Kalbsnuß nach Nr. 188 ein, und begießet sie fleißig, damit solche saftig bleibt. Sodann hackt man eine gute Hand voll Sauerampfer, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt in der Casserolle schwitzen, und gibt dann Coulis darauf. Wenn es eine Weile gekocht hat, so legirt man es mit ein paar Eyerdottern und einem Glas Wein ab, und gibt beym Anrichten die glassirte Kalbsnuß dazu.

192. Artige Kalbsnuß.

Man schneidet roh eine gute starke Kalbskeule in 3 Reihen längliche Streifen zu Fricandeaux, doch so, daß sie am anderen Ende fest beysammen bleiben, welches mit vielem Fleiße geschehen muß, damit sie doch recht dünn und egal ausfallen, klopft dann die Fricandeaux gehörig, streicht ein wenig Fasch Nr. 93. darauf, rollt jedes sauber auf, und steckt es mit einem Speilerchen fest

zusammen. Wenn nun die Kalbsnuß auf diese Art vorbereitet ist, so setzt man sie in eine Glaß, wie unter Nro. 188 beschrieben steht, gibt unten und oben Feuer, und begießt sie öfters. So bald es fertig ist, nimmt man es aus der Casserolle heraus, und zieht alle Speilerchen, welche wohl so seyn können, aus dem Fleische. Zu dem Satze, worin die Keule glassirt worden, gibt man 1 Löffel voll Kapern, von 1 Citrone den Saft, 1 ganze Sardelle und so viel Coulis Nro. 21, bis man Soß genug zu haben gedenkt, läßt es warm zusammen werden, streicht die Soß dann durch, und gibt sie unter das Entreé.

193. Kalbsschnitte mit Soß von Trüffeln.

Von einer guten Kalbskeule schneidet man die Fricandeaux heraus, häutet sie ab, und spickt sie gut. Von dem Abputze kocht man sich mit einem Schöpflöffel Saftbrühe und etwas Wurzelwerk in eine Glaß nach der Anweisung Nro. 19. Wenn nun die Fricandeaux alle gespickt sind, so setzt man sie in einer guten Braise Nro. 99 mit Schinken, Speck, Wurzeln und Zwiebeln an, gießt nach und nach von der erstgedachten Glaß Nro. 19 darauf, und läßt sie fein mürbe kochen. Wenn sie nun weich und gut sind, hebt man sie mit einer Gabel heraus in ein anderes Geschirr, fällt das Fett von der Soß ab, und gießt den Satz durch ein Sieb, läßt den durchgesiebten Satz einkochen, bis er die Dicke eines Leimes erhält, legt sodann die Fricandeaux hinein, und beym Anrichten wendet man die Speckseite in die Glaß. In die Trüffelsoß Nro. 108 gibt man noch einen guten Löffel voll Glaß; auch kann man sich eine andere Soß nach Gefallen wählen.

194. Kalbs-Carbonaden auf Genefer Art.

Man nimmt ein Rippenstück vom Kalbfleische, schneidet den Rückgrath davon ab, und dann die Cottelets heraus, klopft sie gehörig, und gibt ihnen eine gute Faßon, setzt solche in ein wenig Butter auf gelindes Feuer, und läßt sie so lange schwitzen, daß sie ihre Rohheit verlieren.

Nun macht man einen guten Kalbfleisch-Fasch Nro. 93 und setzt davon einen Rand auf eine Assiette oder Schüssel, wobey man sich nach seiner Quantität richtet. Sodann macht man ein gutes Salbicom Nro. 99, von Kalbsbraten, Hühner, Kalbsmilz, Leber, Magen, Krebsschweifeln, Maurachen, Artischocken, Boden und was man gerade vorräthig hat. Es kann auch von Kalbsbraten, Krebsschweifeln und Maurachen allein seyn; passirt dieß Salbicom mit ein paar Chalotten in Butter, füllt weiße oder braune Brühe darauf, rührt, wenn es eine Assiette seyn soll, 6 Stück, ist es aber eine Schüssel, 10 oder 12 Stück Eyergelb dazu, schlägt die Hälfte von dem Weißen zu einem festen Schnee, rührt es unter das Salbicom, und gibt auch noch etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer und abgeriebene Citronen-Schale und eine Rocambole daran. Dann werden die Cottelets in den Faschrand einrangirt, und dieses Salbicom über und unter die Cottelets gegeben, der Rand mit Eygelb und Butter bestrichen, mit Semmel bestreuet und im Ofen eine Stunde backen lassen. Beym Anrichten kann man noch etwas Coulis-Soß dazu geben.

195. Kalbsschnitten auf eine andere Art.

Eine gute Kalbsnuß wird rund um auf der oberen Seite gut gespickt, dann rangirt man sie in einer Casserolle wie Nro. 188, und macht sie a la Glacé fertig. Beym Anrichten schneidet man oben ein tiefes Loch aus der Mitte heraus, und füllt in solcher Höhlung ein kleines feines Ragout Nro. 96. Zur Soß passirt man ein paar Chalotten in Butter, thut etwas Schinken, Wurzelwerk, Sellerie und Semmel in kleinen Würfeln hinzu, läßt es mit guter Brühe auskochen, streicht es dann mit 2 hart gekochten Eyerdottern durch, thut von 1 Citrone den Saft und etwas Gewürz dazu, und richtet es unter das Fricandeaux an.

196. Rückenstück vom Kalbe, artig zugerichtet.

Man löset aus einem Kalbsviertel das Fillet von den

so genannten Cottelets rein von den Rippen ab, spickt es gut, rangirt es mit einer Glaß Nr. 188 ein. Unter dieser Zeit nimmt man 12 Stück Sellerie, höhlt solche inwendig aus, und schneidet sie auswendig gerade, auch nach Gefallen façonirt, und kocht solche in Brühe halb mürbe. Dann füllt man ein Salbicom von Magen und Lebern darein, rangirt solche auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, zieht ein Saint Menus Nr. 97 darüber, und läßt den Sellerie noch eine Stunde im Ofen backen. Man muß aber etwas von der Saftbrühe und Brühe darunter gießen, damit sie nicht unten trocken werden. Wenn nun das glassirte Fillet auf der Schüssel angerichtet wird, rangirt man den mit Salbicom gefüllten Sellerie rings herum. Nun spült man mit einem Löffel voll Coulis alles dasjenige ab, was auf dem Geschirr, worauf der Sellerie gebacken wurde, zurück blieb, und gießt es in die Casserolle, worin die Fillets glassirt wurden, läßt den Satz loskochen, gibt 1 Glas Wein und den Saft von 1 Citrone daran, und gießt es durch. Beym Anrichten gibt man etwas Soß unter die Fillets, die übrige aber aparte dazu.

197. Cottelets von Kalbfleisch oder jungen Hühnern.

Man macht einen kleinen Kalbfleisch-Fasch nach Nr. 93. Die jungen Hühner, wenn solche gereinigt, schneidet man in Viertel, und passirt sie mit etwas Chalotten, Butter und Salz. Während dieser Zeit rührt man ordinäres Mehl und Eyerweiß zu einem Kleister, wie die Buchbinder zu gebrauchen pflegen, und bestreicht so dünn, als es seyn kann, etliche Bogen Papier damit, legt davon 3 oder 4 Stück auf einander, und formirt sich so einen länglicht viereckichten Kasten eine gute Hand hoch, läßt ihn im Ofen oder am Feuer trocknen, bestreicht ihn sodann inwendig mit etwas Butter, und streicht 2 Finger hoch Fasch hinein, rangirt die eingeschwitzten Hühner darein, streicht es mit Fasch über diese letzteren Speckbarden. Nun macht man es oben mit Papier oder einem Teigdeckel zu, bestreicht den Kasten völlig

mit dem angerichteten Kleister, bannirt ihn mit geriebener Semmel, und läßt ihn eine gute Stunde backen. Wenn man anrichten will, schneidet man den Kasten oben wieder völlig auf, wie er vor dem Zudecken war, legt den Speck bey Seite, nimmt die Citrone behende mit einem Löffel ab, und gibt in eine Casserolle ein paar Löffel Coulis Nro. 20, ein Glas Wein und etwas Gewürz darauf. Wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch, die Hälfte in den Kasten und die andere Hälfte in eine Soß, und gibt es auf den Tisch.

198. Gerollte Kälber-Carbonaden.

Man macht, wie zuvor, ein feines Fasch von dem Abgange. Die Cottelets werden etwas flach mit einem Hackmesser geklopft, dann etwas Fasch hinein gestrichen und aufgerollt, mit einem kleinen Speiler fest gesteckt, und in eine Casserolle auf ein Stückchen Kalbsnetz rangirt. Dann werden sie mit etwas brauner Butter übergossen, ein paar Zwiebeln, ein paar Lorberblätter und nöthiges Salz dazu gethan, zugedeckt und sachte schwitzen lassen. Nach und nach wird etwas Brühe und Brühsaft untergegossen, auch ein Glas Wein daran gegeben und öfters begossen. Wenn die Cottelets angerichtet werden, ziehet man die Speiler heraus, gibt ein paar Löffel Coulis zu dem Fond, auch von einer Citrone den Saft und etwas Pfeffer, läßt die Soß ankochen, gießt sie durch, und richtet sie dann darüber an.

199. Cottelets von Kalbfleisch, grillirt.

Man schneidet, putzt und klopft die Cottelets, zieht solche durch zerlassene Butter, und bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Salz und Pfeffer, legt sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost, bratet sie über dem Kohlenfeuer, und gibt die durchgeschlagene Soß Nro. 118 darunter. Auch kann man andere Soßen nach Belieben, und wie man die Zuthaten dazu hat, erwählen.

200. Kälber-Carbonaden mit Pomeranzen.

Wenn die Kalbs-Cottelets fertig geklopft sind, läßt

man in einer dazu passenden Pfanne Butter eben schmelzen, rangirt die Cottelets ein, so viel neben einander in der Pfanne liegen können, und läßt solche auf dem Feuer nur auf beyden Seiten heiß oder steif braten. Dann legt man diese Cottelets in eine dazu passende Casserolle, gießt die in der Pfanne befindliche Brühe, ein paar Löffel voll brauner Coulis, 1 Glas Wein, etwas Gewürz, von 1 Pomeranze die gelbe Schale und den Saft mit dem nöthigen Salze darauf, und läßt solche etwa 1 Stunde noch langsam, auch damit die Soß sich verringert, kochen, worauf man sie anrichtet. Man kann auch anstatt der Pomeranzen andere Ingredienzien, als Accia, Oliven, Trüffeln, Champignons ꝛc. dazu nehmen.

201. Gebackene Carbonaden mit marinirter Soß.

Man schwitzet die Cottelets, wenn sie präparirt sind, wie vorher, mit Butter, in welcher aber feine Kräuter, Nro. 102, seyn müssen, und läßt solche langsam und zugedeckt gar schwitzen. Dann rührt man sich eine Claire an, wie Nr. 98 beschrieben, zieht jedes Cottelet darin durch, und backet solche in klarer Butter und Braise gelbbraun. Das übrig Gebliebene von der Kräuterbutter, in welchen die Cottelets geschwitzt hatten, thut man in ein kleines Casserolle, ein Paar Löffel voll Coulis, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas Wein dazu, läßt es durchkochen, und gibt die Soß beym Anrichten in eine Saucière dazu.

202. Cottelets von Kalbfleisch.

Man schwitzet die Cottelets, wie die vorher gehenden, mit Kräutern. So viel man Cottelets hat, eben so viel viereckige Stücken Oblaten nimmt man, bestreicht die innere Seite der Oblaten mit geschlagenen Eyern, gibt ein wenig Fasch Nr. 93, darauf, legt nun das Cottelet auf die facirten Oblaten, und gibt auf das Cottelet einen Löffel voll Salbicom nach Nro. 96, bestreicht es nun mit Fasch, und schlägt die Ecken der Oblaten oben zusammen, bestreicht es gut über und über mit gedachten Eyern, welches man mit einem Pinsel ver-

richten muß, bannirt nun die eingeschlagenen Cottelets mit geriebener Semmel, worunter der dritte Theil Mehl seyn kann, bäckt solche in heißer Butter wie die vorherigen Cottelets aus, und gibt eine beliebige Soß dazu.

203. Kalbs-Cottelets, facirt mit Soß.

Man schwitzet die zurecht gemachten Cottelets mit Butter und Kräutern halb gar, legt unter einen jeden etwas, oben darauf aber 2 Finger hoch Fasch, streicht sie mit einem Messer, welches man in warmer Brühe naß macht, glatt, und überzieht nun die Cottelets, nachdem man sie vorher in eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Schüssel gelegt hat, mit einiger Saint Menus Nro. 97, bestreuet solche mit geriebener Semmel, und läßt sie eine kleine Stunde im Ofen backen. Wenn man sie angerichtet hat, gibt man etwas Brühsaft, Coulis, etwas Wein und 2 Sardellen in die Pfanne, rührt das von den Cottelets Abgelaufene damit auf dem Feuer durch, und gibt die Soß durch ein Sieb über die angerichteten Cottelets zur Tafel.

204. Kalbs-Carbonaden, goldgelb.

Die Cottelets werden, ohne sie zu banniren, in gelber Butter auf beyden Seiten langsam gar geschwitzt, dann macht man in einer Casserolle ¼ Pfund Butter braun, und läßt Anfangs von 2 Citronen die Schalen dünne abgeschält ein wenig mit braten, drückt den Saft dazu, gießt auch etwas Pfeffer daran, und wenn die Cottelets angerichtet werden, so spült man die Pfanne mit 1 Löffel voll Brühsaft aus, gibt das Ausgeschälte in die Casserolle zu der Butter, und gießt es heiß über die Cottelets. Man kann auch Cardamomen mit in diese Butter thun.

205. Kälber-Carbonaden auf eine andere Art.

Man schwitzt die Cottelets in Butter und Kräutern halb gar, dann setzt man mit einem feinen Fasch Nro. 93 jedem Cottelet, nachdem es mit Ey bestrichen, einen

Rand von zwey queren Fingern hoch auf, und füllt ein kaltes Salbicom Nro. 96 hinein, bestreicht ein jedes mit Eyergelb und Butter, und bannirt sie etwas dick oben auf mit geriebenem Käse, gleichviel, ob es Schweizer, Parmesan- oder holländische Käse sind, läßt sie in einer Pfanne oder Schüssel gar backen, und wenn solche angerichtet sind, gießt man Brühsaft, Coulis, Wein und von 1 Citrone den Saft in die Pfanne, läßt den Satz loskochen, und gibt es unter die angerichteten Cottelets.

206. Eingepökelte Kälber-Carbonaden.

Man schwitzt die Cottelets mit Butter und Kräutern gar, schneidet etliche Bogen weißes Papier in vier Theile, und bestreicht jeden solchen Theil auf der einen Seite mit kalter Butter. Nachdem man nun jedes Cottelet in der Kräuterbutter etwas stark umgewendet hat, wickelt man solche Stück für Stück in die Butterpapiere, und läßt solche nur kurze Zeit auf dem Roste oder im Ofen durch und durch heiß werden. Beym Anrichten der Papilloten gibt man eine beliebige Soß dazu; doch ist die Kräutersoß Nr. 123 die beste dazu.

207. Cottelets gespickt mit Ragout von kleinen Zwiebeln.

Diese Cottelets müssen von einem großen Kalbe gemacht, und nur wenig und nicht sehr dünn geklopft werden. Hierauf werden sie gespickt in einer Glaß Nro. 188 langsam mit Brühsaft und Brühe gar gemacht, und dann ein Zwiebel-Ragout Nr. 116 darunter gegeben, wozu man den Satz von den glassirten Cottelets thun kann. Eben so kann man auch ein Ragout von Kastanien Nro. 126 oder Soß von Oliven Nro. 115 darunter machen.

208. Maskirte Carbonaden.

Wenn die Cottelets mit Butter und Kräuter abgeschwitzt sind, bereitet man sich nach Proportion des Cot-

telets einen hinreichenden Butterteig von etwa ½ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl und ein Paar Eyer, macht die ausgewaschene Butter mit dem Teige wieder ausgerollt ist, sticht man mit einem kleinen Ausstecher, wie zu kleinen Pastetchens, noch Mahl so viel Butter aus, als man Cottelets hat, streicht jedes Cottelet mit ein wenig feinem Fasch, legt solches auf ein Teigblatt, und wenn dasselbe am Rande bestrichen, deckt man es mit dem anderen Blatte zu, bestreicht es mit Eyer, und belegt jedes Cottelet mit dünn ausgerolltem Teige. Dem Knochen aber gibt man die Richtung, daß er aus dem obersten Deckel des Cottelets heraus steht. Hierauf läßt man sie auf Papier gar backen, und gibt eine gute Soß dazu.

209. Kälber-Carbonaden in Grisette.

Man schwitzet, wie zuvor, die Cottelets in Butter und Kräuter gar, macht sich einen Butterteig parat, rollt ihn aus, und sticht solche Blätter heraus wie zuvor. Damit belegt man kleine flache blecherne Formen, thut Fasch darein, das Cottelet darauf, und deckt es mit Teig zu. Die Rippen können alle heraus und zurück gelassen werden. Wenn hierauf die Cottelets außen mit Eyern bestrichen sind, so bäckt man sie gar und wählt sich eine Soß, die man apparte dazu gibt.

210. Cottelets von Kalbfleisch.

Man macht ein Haché von Maurachen, Trüffeln und Champignons, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskaten-Nuß, und läßt solches mit gutem Brühsaft und Brühe kurz und kräftig kochen. Wenn nun die Cottelets abgeschwitzt sind, schneidet man einer Hand große Stücken vom Kalbsnetze, und belegt die Cottelets unten und oben mit einen Löffel voll von gedachtem Haché, wickelt jede in ein Stück Netz, bestreicht solches gut mit Eyer, gibt etwas geriebene Semmel darüber, und läßt sie ⅓ Stunde im Ofen backen. Einen Löffel voll von dem gedachten Haché

läßt man in der Casserolle zurück; thut Coulis und von einer Citrone den Saft darauf, und gibt diese Soß beym Anrichten über die Cottelets.

211. Tandons von Kalbfleisch en Fricassée.

Man hauet die Kalbsbrüste in der Länge etwas entzwey, läßt zwey bis drey Mahl mit kaltem Wasser langsam das Geblüt heraus ziehen und gießt jedes Mahl frisches darauf. Zum vierten Mahle läßt man das Kalbfleisch ordentlich überkochen, und schäumet es auch gehörig ab, damit man dieß Blanchir-Wasser in der Folge anstatt einer Brühe brauchen kann. Dann ziehet man das blanchirte Fleisch in kaltes Wasser, putzt es ab, und schneidet oder hauet solches in beliebige Stücken, setzt dann in einer Casserolle ¼ Pfund Butter zum Feuer, rührt 1 oder 2 Löffel voll Mehl nach Proportion des zu Fricassée bestimmten Fleisches zu der Butter, und läßt es so lange passiren, bis das Mehl kraus in die Höhe steigt. Hierauf thut man ein paar fein gehackte Chalotten dazu, und gießt von dem Blanchir-Wasser durch ein Sieb so viel darauf, daß das Mehl auskochen kann. Dann bringt man ein Lorberblatt, eine Citronen-Schale, eine gelbe Rübe und eine Petersilienwurzel, Alles zusammen gebunden in die Soß, wer es liebt, auch ein kleines Bouquet feine Kräuter Nro. 102, gibt das geschnittene Kalbfleisch dazu, und läßt es 1½ Stunde langsam zugedeckt kochen. Wenn man es mit Papier zudeckt, damit die Soß nicht oben an den Deckel ankochen kann, pflegt sich ein Fricassée sehr schön weiß zu kochen. Sollte es nun mürbe seyn, aber doch noch zu viel Soß haben, so läßt man es aufgedeckt rasch auf dem Feuer einkochen, legirt es zuletzt mit 4 bis 6 Eyerdottern heiß ab, drückt so viel Citronensaft dazu als nöthig ist, und gibt etwas fein gehackte Petersilie dazu. Das Bouquet wird, ehe es legirt wird, heraus genommen, und das Fricassée mit etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß abgewürzt und angerichtet.

NB. Man kann an ein Fricassée mancherley bringen, um solches zu verändern, als: Champignons, Mu-

serons, Kapern, Sardellen, Trüffeln, Fillets von Gurken, Fillets von Sellerie u. s. w. Auch macht man ein jedes Fricassée eben so gut von Hühnern, Indians oder Tauben, und verfahrt damit wie oben beschrieben.

212. Tandons von Kalbfleisch mit faschirtem Sellerie.

Wenn man von dem so genannten Cottelet-Stücke, welches aus Hals und Rücken mit den Rippen daran besteht, längst der Brust herunter abhauet, so, daß nur eine Hand breit Brust stehen bleibt, so nennt man dieß schmale Bruststück geradezu Tandons, und solches wird vielfältig wie die Cottelets verändert, auch besonders zu Fricassée verbraucht. Zu diesem Gerichte läßt man die Tandons ein paar Mahl in warmem Wasser das Geblüt ausziehen; rangirt sie dann mit etwas Butter ein, bringt ein Bouquet von Kräutern und Wurzeln dazu, und läßt sie mit hinlänglichem Salze, auch ein paar ganze Zwiebeln erstlich schwitzen; dann werden sie mit Brühe angefüllt, und langsam zugedeckt kochen gelassen, unter welcher Zeit man den Sellerie aushöhlt und ausbohrt, dann rund oder viereckig beschnitten, im Wasser mit etwas Salz halb weich blanchirt, mit einem guten Kalbfleisch-Fasch Nro. 93 faschirt, und bey den Tandons zugleich mit Feuer unten und oben gar werden gelassen. Zuletzt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt solches mit Brühe auskochen, und thut dieses an die Tandons und Sellerie, oder gibt auch ein Paar Löffel voll weiße oder braune Coulis dazu. Wenn die Tandons mit dem Sellerie angerichtet sind; und es wäre noch zu viel Soß, so läßt man sie schnell ein wenig einkochen, gibt etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß dazu, und gießt die Soß durchs Sieb über das Angerichtete.

213. Tandons von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.

Wenn die Tandons rein abgeputzt sind, so rangirt man solche mit einem Stück Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und etlichen Wurzeln, Salz und einem Bouquet von Kräutern in eine Casserolle, und läßt solche zugedeckt

langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit eingekocht ist. Dann gibt man hinlängliche Coulis und von 1 Orange die Schale fein abgeschält dazu, und läßt es völlig gar kochen. Zuletzt thut man den Orangen-Saft und auch von 1 Citrone den Saft dazu und richtet es an.

214. Kalbsbrust en Mirande fritte.

Wenn die Rippen aus der Kalbsbrust oder Tandon heraus gebrochen oder geschnitten sind, läßt man solche blanchiren, wie es bey dem Fricassée Nro. 211 beschrieben ist; schneidet dann die Tandons in Scheiben eines Fingers dick, passirt sie mit ein wenig Butter, gibt ein Lorberblatt, 2 bis 3 Zwiebeln, ein Bouquet feine Kräuter, ein paar Wurzeln, etwas Salz, ein Glas Wein, ein Glas Weinessig, und so viel Brühe dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, läßt solches eine Stunde langsam zugedeckt kochen, und sodann in der gekochten Marinade kalt werden, damit das Fleisch nicht trocken wird. Unter dieser Zeit präparirt man sich eine Claire nach Nro. 98, ziehet die Tandons mit einer Spicknadel durch die gedachte Claire, bäckt solche alsdann in heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener grüner Petersilie. Den Fond, worin die Tandons gar gekocht haben, läßt man kurz einkochen, gibt einen guten Anrichtlöffel voll Coulis Nr. 20 dazu, und wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch ein Sieb und richtet die Soß apparte dazu an.

215. Tandons von Kalbfleisch mit Spargel, Krebsen und Maurachen.

Man blanchirt und schneidet die Tandons in beliebige Stücken wie zum Fricassée, oder läßt sie auch ganz. Dann rangirt man sie in eine Casserolle, gießt weiße Coulis, oder in deren Ermangelung etwas Butter mit Mehl passirt, und mit Brühe ausgekocht dazu, thut ein Lorberblatt, eine Zwiebel und das nöthige Salz dazu, und läßt es gar kochen. Unter solcher Zeit präparirt man die Krebse, putzt solche aus, und macht sich von den Sche-

ren Krebsbutter nach Nr. 95. Den Spargel schneidet man in Fingerglieds Länge, blanchirt ihn in vollem Wasser weich, eben so kocht man die Maurachen, nachdem solche gut gewaschen, in Wasser weich, und jedes auf ein Haarsieb. Wenn die Tandons mürbe genug sind, bringt man den Spargel und die Maurachen dazu, läßt beydes mit den Tandons eine Weile durchkochen, und macht es mit Muskaten-Blüthen, etwas Pfeffer, dem nöthigen Salze und etwas gehackter Petersilie schmackhaft; wirft das Anfangs dazu gelegte Bouquet und Wurzelwerk heraus, thut zuletzt die Krebsschweifeln und auch ein gutes Stück Krebsbutter dazu, läßt es durchpassiren, legirt es ab, und richtet es an.

216. Tandons von Kalbfleisch mit Blumenkohl.

Wenn, wie schon gesagt, die Tandons in beliebige Stücke geschnitten sind, nimmt man entweder Coulis, oder passirt Mehl in Butter, läßt es mit Brühe auskochen, und bringt die Tandons zu obiger Soß, thut eine gute Zwiebel, 1 Wurzel und 1 Bouquet dazu, und läßt das Tandon weich kochen. Wenn der Blumenkohl rein geputzt und gewaschen ist, läßt man ihn ein Paar Mahl in kochendem Wasser überkochen, läßt solchen im Wasser nach und nach weichen, zieht ihn dann auf ein Sieb oder Durchschlag, und rangirt ihn zu den Tandons, gibt etwas Muskaten-Blüthen, Pfeffer, nöthiges Salz, und zuletzt etwas gehackte Petersilie daran, und dann kann man es mit Eyern legiren und mit Citronen-Saft schärfen, oder auch ohne beyde letzteren anrichten.

217. Tandons von Kalbfleisch mit faschirtem Kopf-Salat.

Nach obiger Beschreibung werden die Tandons passirt, und ein gutes Kalbfleisch-Fasch nach Nr. 93 parat gehalten. Den Kopfsalat läßt man ganz. Wenn solcher rein gewaschen ist, läßt man ihn in viel kochendem Wasser nur ein Mahl auskochen, und gießt gleich so viel kaltes Wasser dazu, daß man die Salatköpfe,

ohne sich zu verbrennen, mit den Händen heraus nehmen kann. Man blättert sodann die Köpfe aus einander, bricht das Herz aus dem Salatkopfe, und füllt statt dessen so viel Fasch hinein; deckt jedes mit seinen eigenen Blättern wieder zu, rangirt den faschirten Salat in eine passende Casserolle, worin Butter und 1 Zwiebel und ein Bouquet von Kräutern befindlich, gibt etwas Salz daran, deckt es zu, und läßt es eine Weile langsam dämpfen. Dann läßt man es nach und nach, mit reiner und guter Brühe angefüllt, so lange kochen, bis der Salat völlig mürbe ist. Zuletzt gibt man die Soß und Tandons zu dem faschirten Salat, thut etwas Gewürz dazu, und richtet beydes an.

218. Tandons von Kalbfleisch mit Fillets von Gurken.

Wenn die Tandons wie ein Fricassée einpassirt, und, wie an vielen Orten schon gesagt, mit einem Bouquet von Kräutern fast weich gekocht sind, so schneidet oder sticht man die abgeschälten Gurken mit einem Ausstecher in beliebiger Façon aus, thut sie in eine Casserolle mit 1 Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, läßt sie zugedeckt so lange schwitzen, bis sie meistens weich, und die auf derselben befindliche Soß eingekocht ist; macht ein Laceson von 3 bis 4 Eyerdottern, mit dem Saft von 1 Citrone und etwas Schnittlauch oder Petersilie, und legirt es beym Anrichten damit. Mit Fillets von Sellerie macht man es ebenfalls auf diese Art.

So kann man auch Champignons, Muserons, Bechemêle oder Accia, oder alle andere vorgemeldete Soßen, wie auch Auster- und Muscheln-Soßen dazu nehmen. Auch läßt sich Hammelfleisch auf die vorbeschriebene Art präpariren und verändern.

219. Rolets und Poupées von Kalbfleisch.

Hierzu ist man einer Kalbskeule benöthigt. Man löset die Fricandeaux aus, häutet solche ab und beputzt sie. Von dem Abgange und was man von der Haut abschabt, macht man Fasch nach Nr. 93. Die Frican-

deaux schneidet man in längliche Streifen, klopft solche mit einem Hackmesser dünn und flach, und hackt sie auf der einen Seite etwas ein, jedoch nur wenig, damit die Schnitte von dem Hackmesser nicht durch das Fleisch gehen. Dann streicht man auf der glatten Seite etwas Fasch, wickelt es rund auf, und sticht einen kleinen Speiler durch jedes Rolet, damit es beym Kochen nicht wieder von einander geht. Zwischen den Rolets und Poupées ist nur der Unterschied, daß die Rolets flach anrangirt, die Poupées aber aufgestellt werden. Wenn nun solche so weit fertig sind, rangirt man sie in einer Braise nach Nr. 99 oder setzt solche à la Glacé nach Nr. 193 ein, oder thut sie auf eine Assiette, Schüssel oder Pfanne, und überzieht sie mit einer Saint Menus Nr. 97, bestreuet sie mit etwas geriebener Semmel, und läßt sie im Ofen gar backen. Zu diesen Rolets kann man sich nun einer beliebigen Soß der Ragouts von den früher beschriebenen bedienen. Wenn man sie à la Glacé nach Nro. 188 macht, so paßt besonders ein Ragout von kleinen Zwiebeln Nr. 116 oder von Kastanien Nr. 126 sehr gut dazu.

220. Fricandellen von Kalbfleisch mit diversen Soßen.

Zu den Fricandellen macht man ein gutes Fasch wie Nr. 93, nur etwas steif und fest, damit es sich mit dem Messer dressiren läßt. Man legt sich ein Stück Fasch wie ein Ey groß auf den Tisch, und gibt ihm mit dem in warme Brühe oder in zerschlagenes Ey eingetauchten Messer die Form eines Cottelets, macht sich auf diese Art so viel als man braucht, bestreicht sie rund herum mit einem in Ey eingetauchten Pinsel, bannirt solche mit geriebener Semmel, und bäckt sie in gelbbrauner Butter. Man wählt sich sodann eine der beschriebenen Soßen, oder garnirt auch ein Gemüß als Spinath oder Sauerampfer damit.

221. Escalops von Kalbfleisch mit Cardamome und Citrone.

Zu den Escalops nimmt man Fleisch aus der derben Keule; wenn es abgehäutet ist, schneidet man es in kleine Stücken wie ein Taubeney groß, und klopft es ganz dünn, läßt etwas Butter auf einem Deckel oder Pfanne nur heiß werden, und legt Stück vor Stück neben einander in solche Butter. Dann wird es auf gelindem Feuer nur so lange gebraten, daß das geklopfte Fleisch auf beyden Seiten steif werde; dann schüttet man dasselbe mit sammt den darunter befindlichem Brühsafte in eine passende Casserolle, bildet ein klein Bouquet Kräuter, 1 ganze Zwiebel und etwas Citronen-Schale dazu, gießt weiße oder braune Coulis darauf, und läßt es langsam kochen, bis es weich ist; zuletzt wird etwas gestoßene Cardamome und von 1 oder 2 Citronen der Saft dazu gethan, und dann angerichtet. Auch zu diesen Escalops kann man sich aller der verschiedenen Soßen bedienen, auch von Fasch kleine Knödel machen, und wenn solche vorher in Salzwasser oder Brühe blanchirt sind, zu den Escalops bringen, mit Eyerdottern und Citronen-Saft ablegiren und anrichten.

222. Kalbsköpfe mit süßer Soß.

Die abgebrühten Kalbsköpfe und Füße kocht man gar, bricht dann die Kinnbacken alle heraus, und legt das Fleisch in eine Casserolle, gibt die fertige Soß Nr. 137 darüber, und läßt sie damit langsam durchziehen, damit das Fleisch von der Soß den Geschmack erhält. Auch kann man Soß blanc Nr. 128 oder Holländer Soß Nr. 130 dazu nehmen.

223. Rollade von Kalbskopf, kalt.

Man löset die Knochen aus dem noch rohen Kalbskopfe, und breitet auf einer Serviette solchen aus, salzet ihn inwendig, und bestreuet ihn mit feinen Kräutern Nr. 101 und 102, kocht 3 bis 4 harte Eyer, und legt, wenn solche in Hälften geschnitten sind, immer einen Streif

Eyer, einen Streif langen Speck, und eben solche Streifen von geräuchertem Rindfleische oder geräucherter Rinderzunge auf den mit Kräutern bannirten Kopf, rollet und wickelt den Kopf zusammen, bindet denselben in eine Serviette, und kocht ihn in einer Brühe oder noch besser in Consumé Nr. 150 gar. Dann legt man die Serviette, worin der Kalbskopf befindlich, zwischen zwey Breter, beschwert solche mit Gewichten oder Steinen, und verwahrt dann den Kopf bis zum beliebigen Gebrauche. Man kann solche Rollade aufschneiden, und mit klarem Consumé anrichten, oder auch eine Galartine, wie bey Nro. 150 ausführlich beschrieben steht, davon verfertigen.

224. Kalbszungen.

Nachdem man dieselbe weich gekocht', und die Haut davon abgesondert hat, behandelt man sie wie die Kalbs-Cottelets, und kann sie mit allen den Veränderungen präpariren, welche Nr. 193 bis 210 von den Cotteleten gelehrt sind.

225. Grenade von Kalbszungen.

Man kocht 4 bis 6 Zungen nicht zu weich. Wenn sie von der Haut gereiniget sind, schneidet man solche in Scheiben nach der Länge, passirt feine Kräuter Nr. 101 und 102 in Butter, etwas Salz und Pfeffer, und läßt die Zungen darin langsam und nur ein wenig schwitzen, bereitet sich dann ein gutes Kalbfleisch-Fasch nach Nro. 93, bestreicht eine passende Casserolle mit Butter, und setzt solche mit dünnen Speckbarden völlig aus, rangirt die Zungen ebenfalls in die Casserolle rund um ein, und bestreicht sodann mit besagtem Fasch die Zungen. Von den übrig gebliebenen Zungen, von Hühnermagen und Lebern, auch Kalbsbraten, Champignons und was man sonst hat, macht man ein gutes Salbicom nach Nr. 96 und füllt solches in die Mitte des Faſches, deckt es dann völlig mit Fasch zu, so daß Alles eben ist, bestreicht es mit Eyern, streuet etwas geriebene Semmel darüber,

und läßt es an 1½ Stunden im Ofen backen. Wenn man anrichten will, kehrt man es auf der dazu bestimmten Schüssel um, und gibt eine Soß von Citronen oder Orange darunter. Den Speck macht man aber erst davon los.

226. Gratin von Kalbszungen.

Wenn die Zungen gekocht sind, schneidet man die Spitzen davon ab, und macht von diesen und anderen Kleinigkeiten ein wenig Salbicom. Die Zungen schneidet man in 3 bis 4 Theile von einander doch so, daß selbige an dem einen Ende zusammen bleiben, kehret die Zungen wie bey der Grenade in Butter mit passirten Kräutern um, und bestreicht eine Assiette, worauf das Gratin formirt werden soll, dünn mit Butter, und trägt gutes Kalbfleisch einen Finger hoch darauf. Dann rangirt man die Zungen in der Runde, und streicht in deren Spalten Fasch. In der Mitte läßt man so viel Raum, daß hernach beym Anrichten das Salbicom hineingegeben werden kann, und setzt zur Sicherheit eine runde mit Butterpapier bewickelte Form hinein, macht es dann mit einem in Eyer eingetunkten Messer glatt, garnirt es zwischen den Zungen mit ausgeschnittenen Essiggurken und gebackenen Croutons von Semmeln, bedecket es mit einem nach der Größe der Assiette bestrichenen Butterpapiere, und legt auf dasselbe ein Stück ausgerollten Wasser- oder Pasteten-Teig. So bleibt es unter dieser Decke saftig, und trocknet beym Backen nicht aus. Wenn es nun gar ist und angerichtet wird, thut man das obere davon, nimmt auch die eingesetzte Form hinweg, und gibt das Salbicom hingegen hinein, oder auch in dessen Ermangelung eine Hachè-Soß Nro. 109.

227. Kalbslebern mit verschiedenen Soßen.

Die Leber wird in einer Braise Nro. 99 gar gemacht, und dann wählt man sich eine gute Soß von Nr. 103 bis 133 zu dieser Entrée.

228. Leberkuchen und Grenade von Kalbsleber.

Die Leber wird ausgeschabt, gehackt und durch einen Durchschlag gerieben. Dann weicht man die Semmel ein, und wenn solche ausgedrückt ist, so rührt man sie mit etwas Butter, feinen Kräutern und ein paar ganzen Eyern wie zu einem Fasch auf dem Feuer gut ab, schneidet nach Proportion der Leber etwas Speck fein würflich, und bratet ihn mit eben so viel Butter gelb. Dasselbe thut man mit eben so viel würflich geschnittener Semmel, und wenn letztere auch gelbbraun ist, gibt man ein paar fein gehackte Chalotten oder Zwiebeln dazu. Dann thut man alles vorgesagte zu der gehackten Leber, salzet es und schlägt 4 Eyerdottern dazu, schlägt das Weiße zu Schnee, nimmt etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß, und thut es daran; bestreicht eine Casserolle mit Butter, legt auf dessen Boden Speckschnittchen und über solche ein Kalbsnetz. Dann wird das zugerichtete Lebergericht hinein gegeben, mit den Enden vom Netze oben über gut zugedeckt, und dann über 1½ Stunde im Ofen backen gelassen. Beym Anrichten wird eine süße Soß Nr. 137 mit kleinen Weinberl und 1 Glas Wein darin, darüber angerichtet.

229. Würste von Kalbsleber.

Eine gute Kalbsleber wird ausgeschabt und durchgestrichen. Dann weicht man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als man Leber hat, drückt solche Semmel rein aus, rührt sie mit 3 ganzen Eyern, ½ Pfund Butter und etwas feinen Kräutern, wie ein Rührey in einer Casserolle auf dem Feuer ab, und mischt es mit der Leber. Dann gibt man von 4 Eyern das Gelbe, etwas Salz, Muskaten-Nuß, ¼ Pfund zerlassene Butter und einen guten Tassenkopf voll süßen Rahm dazu, füllt die Masse durch eine Spritze in reine Schweinsdärme, unterbindet solche so lang als ein Messerheft, und bringt sie mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer. Wenn sie kochen, läßt man sie noch bey Seite ¼ Stunde darin stehen, dann macht man gelbbraune Butter in ei-

nem flachen Geschirr; wenn die Würste abgelaufen sind, legt man sie in die Butter, läßt sie warm stehen und nicht viel braten, sonst platzen die Därme entzwey, und richtet sie dann mit der Butter an. Auch kann man ein Gemüse zu diesen Würsten geben.

230. Würste von Kalbgekröse.

Wenn das Gekröse mit Salz abgerieben und öfters gewaschen ist, kocht man solches im Wasser mit etwas Salz weich, zieht es dann wieder in kaltes Wasser, damit es weiß bleibt. Wenn man nun das Gekröse auf ein Sieb hat ablaufen lassen, putzt man es ab, und hackt das gute fein wie geriebene Semmel, rührt vorher einen Theil eingeweichte Semmel mit Butter, Eyern und Kräutern ab, mischt das Abgerührte zu dem gehackten Gekröse, thut Salz, Pfeffer und Muskaten-Nuß, 6 Eyerdotter mit etwas Rahm dazu, füllt es in Därme und macht es wie mit dem vorher beschriebenen Nr. 228.

231. Kalbsgekröse.

Dieß wird auf die vorhergehende Art gereiniget und eingewässert. Nachdem es gar gekocht, macht man entweder eine Soß von Petersilie und Pfeffer oder von feinen Kräutern darüber, oder bereitet es auch en Fricassée.

232. Hatelets von Kalsgekröse.

Die gereinigten und gar gekochten Gekröse schneidet man in größere Stücken, passirt Butter und Kräuter, und schwitzt mit Pfeffer und Salz die Gekröse so lange, bis die Feuchtigkeit sich verzehrt hat, schiebt dann solche Gekröse auf kleine silberne Spieße oder in deren Ermangelung auf reinliche Hölzer, bestreuet oder bannirt solche mit reiner geriebener Semmel und bratet sie auf dem Roste, wobey sie fleißig mit Butter betröpfelt werden. Beym Anrichten gibt man eine Haché-Soß Nro. 109 oder Kräuter-Soß Nr. 123 darunter.

133. Hatelets in Butter und Marinade.

Die Gekröse werden, nachdem sie gereinigt und gar gekocht sind, zerschnitten und auf kleine Messerklingen lange Speilerchen gesteckt, dann durch eine Claire Nro. 98 gezogen, ausgebacken und eine Kräuter-Soß Nr. 123 darunter gegeben.

234. Kalbsgehirn oder Kälberbrägen in St. Menus.

Man wässert das Kalbsgehirn in Wasser aus, sucht die Splitter von den Knochen heraus, und rangirt den Brägen in eine passende Casserolle mit etwas Salz, einer Zwiebel, Lorberblatt und so viel Essig, daß es mit dem Brägen in der Casserolle egal und gleich ist. Dann läßt man es zugedeckt ankochen, dann schnell kurz einkochen, bis der Brägen sich beynahe trocken in der Casserolle befindet. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, so legt man ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Torten-Pfanne, überzieht ihn mit einer St. Menus Nro. 80, bestreuet ihn mit geriebener Semmel, und läßt ihn im Ofen ½ Stunde, auch wohl länger gar backen, bis er gute Coleur hat. Dann gibt man beym Anrichten eine Coulis-Soß, die von Nro. 103 bis 133 zu wählen ist, darunter.

NB. Weil das Gehirn eine weichliche Speise ist, so ist es nothwendig, daß dasselbe mit Essig Anfangs durchgekocht, auch starke und kräftige Soß darunter gegeben werde.

235. Kälberbrägen in Butter und Marinade.

Das Kalbsgehirn wird wie zuvor in einer Essig-Marinade kurz gekocht; wenn dasselbe nun abgekühlt ist, so zieht man es durch eine Claire Nr. 98 und bäckt es in heißer Butter oder Braise aus. Beym Anrichten gibt man ausgebackene Petersilie dazu und eine scharfe Coulis-Soß darüber.

236. Ausgebackener Kälberbrägen goldgelb.

Wenn der Kälberbrägen wie zuvor mit einer Essig-Marinade, Salz und Kräutern kurz abgekocht ist, so schlägt man mit einem Pinsel ein paar Eyer klein, bestreicht damit den Brägen Stück vor Stück, und bannirt solchen mit geriebener Semmel und Mehl. Dann bäckt man ihn in Butter aus, bis er gute Couleur hat, und gibt eine gute Coulis-Soß dazu.

237. Würste von Kälberbrägen.

Der Brägen wird ausgewässert und auf einem Siebe ablaufen gelassen. Dann reibet man so viel Zwieback, wie es Brägen war, hackt den Brägen und rührt solchen durch einen Durchschlag. Wenn es nun von 2 Kälbern der Brägen und eben so viel geriebener Zwieback wäre, so läßt man ½ Pfund Butter zu Sahne schlagen, rührt 4 Eyerdotter, 2 oder 3 gehackte Chalotten, etwas Muskaten-Nuß und Pfeffer, nöthiges Salz und einen Kaffehbecher voll süßen Rahm dazu, füllt es in eine Spritze, und spritzt es in rein gemachte Schweinsdärme, unterbindet solche so kurz, als man will, setzet sie dann in kaltem Wasser, worin etwas Salz befindlich, auf das Feuer, und läßt sie langsam ankochen. Nach etlichen Minuten nimmt man solche heraus auf eine Serviette, macht in eine Pfanne oder einen Casseroll-Deckel gelbe Butter, und wenn solche abgekühlt ist, legt man die Würste oder Brägenwürste hinein, setzt sie auf langsames Feuer, und wenn die Würstchen durch und durch heiß sind, gibt man solche, auf einer Assiette angerichtet, zur Tafel.

238. Kalbsbrägen in Muscheln.

Die Coquillen sind eine Art Muscheln oder Austerschalen. Wenn der Brägen in der Marinade, wie Nro. 233 gesagt worden, abgekocht ist, macht man ein gutes Theil gelbe Butter, passirt etwas feine Kräuter, Nro. 101, mit Pfeffer dazu, schneidet die Brägen etwas klein, thut sie zu der Butter, und passirt sie einige Zeit

darin mit einem Löffel voll Schü. Dann werden sie in die Coquillen eingefüllt, dick mit geriebenem Schweizer, Parmesan- oder holländischen Käse bannirt und sie im Ofen backen gelassen, damit solche etwas Couleur erhalten. Beym Anrichten wird dann eine scharfe Coulis-Soß dazu gegeben.

238. Kälbermilz gespickt en Fricandeaux.

Die Kalbsmilz läßt man mit kaltem Wasser ein paar Mahl am Feuer ausziehen und zuletzt völlig aufkochen oder blanchiren, dann zieht man solche in kaltes Wasser, putzt sie ab, und spickt die Kalbsmilz mit feinem Speck, setzt sie dann in eine Braise Nro. 99 oder rangirt sie à la Glacé Nr. 187 ein. Wenn sie gar ist, wählt man eine Soß von Nro. 103 bis 133, welche alle bis auf die süße Soß Nro. 137 dazu passen, und gibt sie unter die Kalbsmilz. Vorzüglich gut schmeckt Citronen und Orangen-Soß dazu.

239. Matelote von Kalbsmilz mit Krebsen, Austern und Champignons.

Ein Matelot ist eine Art Gewürzspeise, wozu die Kalbsmilz nicht so groß wie zu den gespickten Fricandeaux zu seyn braucht, wenn sie nur rein geputzt ist. Auch ist es gleich viel, ob man das Matelot mit weißer oder brauner Coulis macht. Soll es weiß seyn, so legirt man es zuletzt mit Eyerdottern ab; übrigens präparirt man die Matelots auf verschiedene Weise, und dann bekommt ein solches Matelot jedes Mahl seinen Nahmen von den zusammen gesetzten Ingredienzien. Zu dem gegenwärtigen hackt man ein paar Chalotten, passirt solche in wenig Butter, thut die blanchirte und gereinigte Kalbsmilz dazu, und gibt so viel Coulis darauf, daß sie bedeckt ist. Die Champignons passirt man, wie Nro. 107 schon gelehret worden, auch blanchirt man die Austern mit etwas Wein nach Nro. 103, und wenn auch die Krebse ausgeputzt sind wie in Nro. 68, so bringt man endlich alles zu der Kalbsmilz, nur

nicht die Austern, und läßt es mit dem nöthigen Salze ½ Stunde kochen. Wenn es endlich kurz genug eingekocht, thut man an die Austern etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer, den Saft von 1 Citrone, und, wenn man es hat, auch noch ein Stück Krebsbutter daran, läßt es zusammen warm werden, und richtet es sodann an.

241. Blanquet von Kalbsbraten.

Ein Blanquet oder weißes Ragout kann man außer vom Kalbsbraten, auch eben so gut von Hühnern, Kapaunen, Indianen und allen anderen Sorten Fleisch und Flügelwerk machen. Indem man es nun zu gleicher Zeit mit den verschiedenen Soßen von Nro. 103 bis 146 auf mannigfaltige Art verändert, so benennt man es auch alle Mahl mit nach den Ingredienzien. Zu einem Blanquet von Kalbsbraten schneidet man das Braune und die Sehnen vom Fleische ab, das gute, reine und magere Fleisch schneidet man in etwas große aber dünne Scheiben, und macht nachstehende Soß dazu, man rührt etwa ¼ Pfund Butter zu Sahne oder Schaum, thut hierein einen Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eyern, etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer, von 1 Citrone den Saft und 3 durchgestrichene Sardellen Nro. 110, ein Glas Wein und 1 Glas Essig, und füllt es mit Brühe voll, rührt solches dann auf dem Feuer ab, bis es anfängt zu kochen. Hierauf thut man den geschnittenen Braten dazu, passirt es unter einander, und läßt es bis zum Anrichten auf einer warmen Stelle stehen. Ein paar gehackte Chalotten oder Zwiebeln passen auch gut dazu.

242. Haché von Braten.

Ein Haché kann man von allen Sorten übrig gebliebenen Fleisches oder Federviehes machen, indem man es kalt mit dem Wiegemesser fein zerschneidet. Entweder man bereitet sich hierzu eine Soß wie die vorhergehende, oder man nimmt eine Hand voll geriebener Semmel, etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß, und gibt hierzu 1 Glas Wein

und 1 Glas Essig, dann so viel Brühe, als man braucht und ein Stückchen Butter. Wenn alles verkocht ist, thut man das Haché oder gehacktes Fleisch dazu, und garnirt es beym Anrichten auf vielfache Art, als:

1) mit Croutons (dieß sind gebratene Semmelschnittchen),
2) mit verlornen Eyern,
3) mit hart gekochten oder geviertheilten Eyern,
4) mit ausgebackenen Eyern,
5) mit Omelets en Rolets, und
6) mit Grillade vom Federvieh.

Von allen diesen Dingen werde ich an ihrem Orte weitläufiger sprechen, und bemerke hier nur bloß noch, daß ich es nicht für nöthig halte, mich über das nun folgende Hammel- und Lammfleisch so ausführlich auszulassen, als es mit dem Kalbfleische geschehen ist, da man sich mit dem einen genau nach der Anweisung des anderen richten, und mit dem Lamm- und Hammelfleische ziemlich alle Veränderungen machen kann, welche vom Kalb- und Rindfleische gelehrt worden. Indeß folgen hier doch der Deutlichkeit halber die vorzüglichsten Sorten.

243. Hammelkeule à la Glacé.

Die Hammelkeule wird gereiniget, geklopft und in eine passende Casserolle rangirt. Auf dem Boden desselben und neben der Hammelkeule wird der Abputz von Speck und Schinken, Nierenfett und Brühe, und von Schü das abgefüllte Fett, welches man mit dem Nahmen Braise benennt, gegeben, auch ein paar ganze Zwiebeln, gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, ein Bouquet von feinen Kräutern, ein Lorberblatt und gehöriges Salz dazu gethan. Dann läßt man solches Hammel-Entrée langsam braisen. Man muß sich aber sorgfältig hüthen, wenn die Hammelkeule beynahe gut, und es nothwendig ist, dieselbe umzuwenden, daß man nicht mit Messern oder Gabeln Löcher darein sticht, denn dadurch wird nur dem Fleische seine Kraft entzogen. Ist nun das Fleisch mürbe, so nimmt man es heraus, und

läßt die Soß ganz kurz braisen, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht oder angebraiset ist, gießt dann das Fett davon rein ab, und gibt nach Verhältniß der Sachen entweder Brühe oder Schü darunter, läßt damit das unten Angegangene loswerchen, gießt den Satz durch ein Sieb in eine andere reine Casserolle, legt die Hammelkeule nun wieder in die Glaß, und läßt sie bis zum Anrichten warm stehen. Dann gibt man eine passende Soß von Nro. 103 bis 145 darunter.

244. Hammelkeule à la Glacé mit faschirten Zwiebeln.

Die Hammelkeule rangirt man, wie die zuvor beschriebene, ein, und unter der Zeit, daß solche gar braiset, wählt man sich eine Quantität große egale Zwiebeln; wenn solche ausgehöhlt sind, läßt man sie mit Butter in einer Casserolle zugedeckt gar schwitzen, dann füllt man solche mit einem guten Kalbfleisch-Fasch, wie Nro. 93 beschrieben ist, rangirt die Zwiebeln in eine Schüssel oder Pfanne, zieht eine Saint Menus, wie Nro. 97 beschrieben steht, darüber, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und läßt solche ½ Stunde gar backen, daß sie Couleur bekommen, dann schärft man eine gute braune Coulis mit Citrone ab, und gießt sie zu der Hammelkeule, garnirt mit den faschirten Zwiebeln das besagte Fleisch und gibt es zur Tafel.

245. Holländisches Hammel-Carré.

Die Carrés sind die Nierenstücken, wovon man die Cottelets zu machen pflegt. Man häutet das Carré ab, und haut den Rückgrath davon, spickt das am Rückgrath gesessene derbe Fleisch, welches man das Fillet nennt, mit Speck, und rangirt es ein, wie die Hammelkeule Nro. 242. Dann marquirt *) man eine gute Coulis-Soß von Nro. 21 und blanchirt eine Hand voll Pererstlie;

*) Marquiren oder Arrangiren heißt vorrichten und zusammen bringen, was zu einer vollständigen Soß ꝛc. gehört.

wenn solche abgegossen ist, hackt man sie einige Mahl durch, thut solche zu der Coulis, gibt von 1 Citrone den Saft und von dem untersten Satze oder Fond, worin das Carré gar gebraiset ist, ein paar Löffel dazu, läßt die Coulis etwas durchkochen, und richtet es an.

246. Carré von Hammel mit Reiß.

Man braise das Carré mürbe. Während dieser Zeit blanchirt man ½ Pfund Reiß erst im Wasser, dann kocht man ihn mit Brühe weich — jedoch Suppe, steif ab. Wenn solcher abgekühlt ist, wird der Reiß gesalzen, etwas Muskaten-Nuß, 2 ganze und 2 Eyerdotter, auch etwas Butter darein gerührt. Dann rangirt man das Carré auf einer Schüssel, bestreicht solches mit Eyern, und überzieht es mit dem präparirten Reiße, welchen man fest darauf andrückt. Hierauf bestreicht man das mit Reiß belegte Carré mit Butter und Eyern etwas dick, bestreuet es mit Semmel, und läßt es im Ofen 1 Stunde backen. Man kann dann eine Oliven-Soß oder auch die vorherige Coulis darunter geben.

247. Englisches Hammel-Carré.

Wenn das Carré wie Nro. 242 gar gebraiset, und eine Coulis Nro. 21 parat gehalten ist, so thut man darein 2 gehackte Sardellen, 2 gehackte Eyer, eben so viel gröblich durchgeschnittene und blanchirte Petersilie, und eben so viel Kapern, läßt es durchkochen, und drückt beym Anrichten von einer Citrone den Saft dazu.

248. Hammelkeule oder Carré.

Die Fleischkeule oder Carré wird abgehäutet, mit Speck linienmäßig durchgespickt und dann mit Speck, Schinken, Gurken und Orangen-Schalen, welches alles geschnitten wird, à la Glacé wie Nro. 242 eingesetzt und gar gemacht, dann passirt man Zwiebeln und Schinken in etwas Butter, gibt Coulis und ein Glas Wein dazu, und läßt es gut durchkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll sauern Rahm und von 1 Citrone den Saft daran, läßt es aufziehen, und richtet es dann unter die

glassirte Hammelkeule an. Mit den Cottelets vom Hammel richtet man sich nach den Kalbs-Cottelets, und macht wie dort alle möglichen Veränderungen damit. Eben so mit dem Lammfleische.

249. Gebratenes Lamm mit grüner Soß.

Der Lammbraten wird mit brauner Butter und Salz ganz einfach gar gebraten, und beym Anrichten eine grüne Soß Nro. 146 dabey gegeben.

250. Ballon von Lammskeule.

Aus einem Viertel Lamm löset man die Knochen heraus, macht von dem losgemachten Fleische und was von den Knochen abgeputzt wird ein Fasch wie Nro. 93, und füllt dieses Fasch in das ausgelöseте Fleisch, nähet es zu, wie Nro. 190 bey dem Kalbs-Ballon; läßt es dann, wenn es zuvor gespickt ist, in der Braise gar werden, und wählt sich eine Soß von Champignons, Sardellen oder Oliven dazu.

251. Griset-Pastete von Lamms-Tandons und anderen Fleischsorten.

Will man eine Griset-Pastete machen, so richtet man das Fleisch, es sey Kalb, Lamm, Hühner oder anderes Federvieh und Flügelwerk nach Nro. 211 zum Glaß ein, und läßt es beynahe mürbe und kurz kochen, damit die Soß nicht hinderlich sey. Auch kann man Krebsschweifeln, Maurachen, Champignons und ein gutes Kalbs-Fasch mit in ein solches Fricassée thun. Dann wählt man sich eine passende Casserolle, streicht solche gut mit Butter aus und bestreuet sie inwendig mit Fadennudeln. Nun stößt man mit den Händen auf einem reinen Tische einen mürben Teig an, wozu man 1 ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 ganze Eyer und etwa 2 Kaffehbecher voll Milch nimmt, rollt solchen nicht zu dünn, und setzet die ausgestrichene Casserolle damit aus, bestreicht nun den Teig dünn mit Fasch, und füllet das bestimmte Fleisch, wenn solches kalt geworden, mit den Zuthaten von Krebs, Maurachen, und dergleichen hinein, bestreicht den Rand

desselben mit Ey, und decket es mit einem Teigdeckel zu. Wenn der Rand wohl befestigt ist, so macht man in der Mute eine kleine Oeffnung, damit das Griset Luft hat, sonst treibt es den Deckel in die Höhe, und die Soß läßt sich dann beym Anrichten nicht zusammen halten. Hierauf wird oben der Deckel mit Ey bestrichen, und die Pastete muß 1 ½ Stunde im Ofen backen. Unterdessen sorgt man für eine Soß, indem das zurück gebliebene von dem in das Griset gefüllte Fleisch entweder mit einer weißen Coulis vermehrt, und, wenn solches kocht, mit einigen Eydottern und von einer Citrone den Saft ablegirt wird; oder man rührt ¼ Pfund Butter zu Schaum, thut 1 Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eyern, von 1 Citrone den Saft, etwas Pfeffer und Mußkaten-Nuß dazu, gibt so viel gute Brühe dazu, als man braucht, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn nun das Griset gar ist, und es angerichtet werden soll, sorget man erst, daß das kleine Luftloch oben in dem Deckel mit etwas Teig zugeklebt wird, dann deckt man eine dazu bestimmte Schussel darauf, kehrt die Casserolle um, und bringt so das Griset an seinen bestimmten Ort. Nun schneidet man eine runde oder viereckige Oeffnung in den Boden des Grisets, damit der Vorlegelöffel Platz darin habe, gibt auch einen Theil der dazu bestimmten Soß hinein, und dann ein gutes Theil apparte in einer Sauciere. Auf solche Weise werden von allen Sorten Fleisch und Flügelwerk Griset-Pasteten zubereitet. Ist ein solches Griset von Wild, so macht man daran Rolets nach Nro. 129, rangirt sie in das Griset und verfährt wie oben stehet. Zu Wild und Geflügel nimmt man braune Soß, welche man zwischen Nro. 103 bis 144 nach Befinden der Umstände wählen kann.

252. Schweinskeule am Spieß.

Von einem frischen Schweinsschinken, wenn solcher eine halbe Stunde am Spieße gebraten hat, läßt sich die Haut sehr leicht abstreifen. Dann besticht man den abgeschälten Schinken mit hinlänglichem, geschnittenen Zimmt und Nelken, bestreuet oder bauirt ihn mit ge-

riebenem Grobbrote nebst hinlänglichem Salze, läßt ihn gar braten, und gibt eine Marmelade von Kirschen; Pflaumen oder Hagebutten dazu. Zu einer solchen Marmelade werden die Früchte erst gewaschen, dann im Wasser so lange gekocht, bis man die Steine vom Fleische absondern kann. Unter der Zeit, daß das Fleisch davon gehackt wird, läßt man das Kirsch- oder Pflaumenwasser bis auf ein paar Löffel voll einkochen, dann mischt man es mit dem Gehackten, macht es hinlänglich süß, würzt es mit Nelken, Zimmt und Citronen-Schale, und verdünnt es mit 1 oder ein paar Gläser Wein. Sind es Hagebutten, so läßt man solche im Wasser weich kochen, streicht dieselben durch ein Haartuch, würzt und süßt sie wie vorgemeldet. Außer dem kann man auch picante Soßen, als: Soß Robert, Soß Chalotte, Soß à l'Espagnole, Soß Italienne, Pürre von Zwiebeln und andere scharfe Soßen mehr darunter geben.

253. Schweins-Carré und Schweins-Cottelets.

Mit den Schweins-Carrés macht man es eben so wie mit den gebratenen Keulen oder Schinken, indem man eine vorbeschriebene Marmelade oder Soß dazu gibt. Die Cottelets macht man wie Nro. 199 bemerkt ist, und gibt außer anderen Soßen besonders gern die Zwiebel-Soß Nro. 119 darüber. Ueber dieß gibt man auch fast alles Gemüse zu Schweins-Cottelets, als: Sauerkohl, Erbsen, Linsen, Bohnen, weiße und gelbe Rüben, Spinath, Maurachen und andere mehr.

254. Einen guten Lungenbraten zu machen.

Von einem Stück Lungenbraten zieht man die Haut herab, schneidet Speck länglicht wie auch Schinken, und spickt es, gibt sodann in eine Casserolle Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben und Sellerie, dann wird der Lungenbraten hinein gegeben, und läßt es so dünsten, und wann es hernach gedünstet hat, so wird es mit Mehl bestäubt, gibt dann ein Kaffeh-Becher voll rothen Wein und ein wenig Essig dazu, läßt es sieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb auf den

Lungenbraten, sodann gibt man ein Stückchen Butter in eine Casserolle, schneidet ein Zwiebelhappel zusammen, läßt es in Butter rösten, und gibt ihn auch auf den Lungenbraten. Hierzu gibt man noch einige Kapern und einen Löffel voll Milchrahm, so ist es fertig.

255. Faschirtes lämmernes Brüstel zu machen.

Man nimmt ein lämmernes Brüstel, schneidet die Schulter heraus, und blanchirt es in der Rindsuppe, dann macht man einen Fasch, schneidet Kalbfleisch zusammen, sodann nimmt man eine abgeriebene Semmel, schneidet sie stückweis in eine Casserolle, gibt ein wenig Milch darauf, und läßt es sieden, hernach schlägt man 3 Eyer daran, gibt es in Mörser wie auch das Fleisch, und stößt es recht fein zusammen, dann schlägt man noch 2 Eyerdotter hinein, und passirt es durch ein Sieb, hernach streicht man den Fasch auf das Brüstel, schmiert es mit Eyerklar, und in die Mitte gibt man ein gespicktes Beuschel hinein, siedet harte Eyer, und hacket das Weiße von den Eyern, und das Gelbe passirt man durch ein Sieb, und hackt grüne Petersilie und Schinken in einen Ort, gibt den Schinken, hernach die grüne Petersilie, sodann das Gelbe von den Eyern um das Gespickte, gibt Spargel darum, und auf den anderen Ort macht man es auch ein, gibt es in eine Casserolle, und ein wenig Suppe daran, und läßt es recht langsam dünsten, gibt dann oben und unten Gluth, wann es gut ist, gibt man es auf eine Schüssel, und so ist es fertig.

256. Lämmerne Carbonaden mit Papier.

Man nimmt lämmerne Stückchen, und schneidet Carbonaden, klopft sie, gibt ein Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt es heiß werden, schneidet Chalotten und Petersilie recht fein zusammen, gibt es in Butter hinein, und läßt es rösten; hernach wäscht man die Sardellen sauber aus, und löset die Gräten heraus, stößt es mit Butter, und gibt die gestoßenen Sardellen in die Butter hinein, und ein wenig Semmelbröseln, hernach macht man einen Fasch

auf die Carbonaden, und bestreuet sie mit Semmelbröseln, dann nimmt man ein sauberes Papier, legt einen halben Bogen vierfach zusammen, schneidet ihn rund und macht in dem Papiere in der Mitte ein Loch, stecket das Bein von den Carbonaden hinaus, legt es ordentlich zusammen, und schmiert es mit Oehl, sodann wird es auf einem Roste gebraten.

257. Gedünstete kälberne Schnitzel.

Man nimmt Schnitzel von Carbonaden, besprengt es mit Salz, sodann wird eine Rein oder Casserolle mit Speck und Butterblatteln, Citronen-Schale, Zwiebel, ungeschnittener Petersilie und Kuttelkraut belegt. Dann werden die Schnitzel darauf gelegt, man gibt zerlassene Butter darauf, unten und oben Gluth, jedoch ganz schwach, und lässet es so lange dünsten, bis solche braun werden, bestreuet es mit Mehl, und läßt solche überdünsten, sodann gibt man ein wenig Rindsuppe darauf, so wie auch frische Citronen-Schalen, und lässet dieß, bis es weich ist, dünsten, alsdann gibt man ein wenig Milchrahm darauf, legt solche auf eine Schüssel, schlägt die Soß durch ein Haarsieb darüber, so sind sie fertig.

258. Carbonaden oder Schnitzel auf eine andere Art.

Man nimmt die Carbonaden oder Schnitzel, wäscht sie aus, läßt Fett in einer Rein heiß werden, dann legt man einen guten Theil geschnittene Zwiebel darein, dünstet es gut, bestreuet solchen mit Mehl, und gießt Rindsuppe und ein wenig Essig hinein, hernach brennet man Zucker, rühret ein paar Löffel voll Senf hinein, bratet die Carbonaden oder Schnitzel auf einem Rost, jedoch schön saftig, legt solche auf eine Schüssel, gibt die Soß darüber, läßt sie ein paar Sud aufkochen, so sind sie fertig.

256. Faschirte Carbonaden.

Man nimmt die Carbonaden, schneidet das Fleisch von den Knochen herunter, hacket sie fein, so wie auch

Mark, weiche Semmel, vier Loth Butter und drey Eyer darunter, salzt und würzt es gut, legt das Fleisch wieder auf die Knochen, so wie es vorher gewesen ist, damit aber die Carbonaden vermorbt werden, schmiert man eine Rein mit Butter, gibt dieses hinein, und läßt es langsam dünsten, wann solches jedoch braun ist, so gibt man eine braune Coulis darauf, säuert es mit Citronen-Saft, oder gibt gedünstete Erdäpfel hinein, so sind sie gut.

260. Speckknödel.

Man schneidet 3 Semmeln ¼ Pf. Speck, ¼ Pf. Kaiserfleisch fein gewürfelt, dann weicht man die Semmel in etwas Milch und den Speck kocht man in Suppe mit ein wenig Salz und grüner Petersilie auf. Dann gießt man den Speck über die Semmel, und wenn es ausgekühlet ist, so gibt man 6 Eyer daran, und so viel Mehl, daß es den Teig zusammen hält. Hernach formet man die Knödel, und siedet sie in der Suppe.

261. Markwandeln.

Man nimmt 1 Pf. Mark, zerläßt die Hälfte, und die andere schneidet man klein gewürfelt, dann treibt man das zerlassene Mark mit 4 Eyerdottern auf, weicht 2 Semmeln in der Milch, drückt sie fest aus, und stößt oder passirt sie, gibt grüne Petersilie und Salz dazu, und alles mit einander auf. Hernach gibt man den Schnee von dem Eyerweiß und das geschnittene Mark darunter, backt es in Wandeln, oder als Pfanzerl, und kann beydes auch in Dunst kochen.

262. Lebereiterl.

Man schneidet ½ Pf. Kalbsleber fein mit Zwiebel, grüner Petersilie, Limonien-Schalen, und salzt es, reiniget es von den Häutchen, stößt es mit 2 geweichten Semmeln, ¼ Pf. Mark, und rührt dann 3 Eyer darunter. Hernach schmiert man ein Geschirr, und bäckt es. Dann

kann man es ganz oder in mehrere Stücke getheilt in die Suppe geben.

263. Markschnitteln.

Man treibt Mark ab, schlägt Eyer darein, so viel man glaubt, und rühret gestoßene Mandeln und Zucker darunter. Dann schneidet man Semmelschnitten wie zu Bavesen, feuchtet sie ein wenig an, füllet sie mit dem Marke, gibt sie in eine Rein, sprudelt Eyerdotter und Obers mit einander ab, gießt sie darüber, und bäckt sie, oben und unten Gluth.

264. Nierenkoch.

Man treibt ¼ Pf. Butter flaumig ab, dann treibt man sie auf mit fein geschnittenen Nieren, einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel, welche wieder ausgedrückt wird, mit 8 Eyer, wovon die Klar zu Schnee geschlagen wird, dann schmiert man einen Model, und bäckt es schön braun.

265. Fleisch-Peschamel.

Man richtet ein Geschirr ein, mit 1 Pf. Kalbfleisch in Stücke geschnitten, Wurzeln, Schinkenfleisch, Champignons und 4 Loth Butter, und läßt es angehen; dann läßt man es mit 6 Löffel voll Mehl braun anlaufen, hernach rühret man es klar mit einem Seidel siedenden Obers und ein wenig Rindsuppe ab, daß es wie ein Kindskoch wird, und passirt es, läßt es kalt werden. Dann treibet man ein Stück Butter ab, gibt das Peschamel, 2 Eyer, 5 Dotter, Limonien-Schalen und Muskaten-Blüthe hinein, und rührt es ½ Stunde gut auf. Hernach rührt man etwas Salz, das weiße Fleisch eines Kapauns nudelartig geschnitten, oder vom gebratenen Kalbfleische, Krebsschweifel, Brieserln darunter, dann schmiert man ein Geschirr gut aus, gibt den Peschamel hinein, und bäckt ihn langsam.

266. Rindfleisch auf moskovische Art.

Man nimmt ein Stück von mittlerem Brustkerne, und reiniget es, dann richtet man eine Casserolle ein mit Wurzeln, Lorberblättern, Kuttelkraut, Salz, Gewürz, Zwiebel und Limonie, füllt es mit Wasser auf, und gibt das Fleisch hinein, und läßt es bis zur Hälfte einkochen. Dann gibt man 2 Seidel Rahm darauf, beschmiert dann das Fleisch mit Fett, mengt Semmelbröseln, Zucker, Zimmet und grüne Petersilie unter einander, bestreuet es damit, und läßt es braten bis es eine Farbe hat.

267. Gestürzte Fleisch-Mehlspeise.

Man richtet ein Geschirr mit Wurzeln, Gewürz, 1 Stück Butter und 1 Stück Kalbfleisch, läßt es braun dünsten, und gibt immer etwas Suppe nach, bis es ausgedünstet hat, dann weicht man eine Semmel, schneidet alles fein zusammen, und stößt es mit 2 Eyer und 1 Stück Butter, passirt es, und gibt etwas Rahm darunter. Hernach rollt man den Fasch in Fridaten, leget das Gerollte hinein, sprudelt etwas Rahm, Milch und Eyer ab, und gibt es daran. Hernach bäckt man sie, und beym Anrichten wird sie gestürzt.

268. Stoffat-Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Ortscherzel oder Schwanzel, und durchspickt es mit dick geschnittenem Speck, in Gewürz und Salz gewälzt. Dann richtet man eine Casserolle ein, mit Wurzeln, Gewürz und Beitzkräuter, Speck und gebähtes Brot, und füllt es mit einem Theil Suppe, Wein und Essig auf, und läßt das Fleisch darin zu 3 Stunden aufdünsten, bis die Soß eingehet, kurz vor dem Anrichten wird sie passirt.

Man kann es garniren mit Magaroni-Nudeln, welche blanchirt und in Butter mit Petersilie gedünstet werden.

269. Beuf à la mode.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Ortscherzel und durchspickt es mit dick geschnittenem Specke, dann richtet man ein Geschirr ein, mit Wurzeln, Gewürz, Limonien-Schalen, ein wenig Kuttelkraut, Lorberblätter und Speck, und füllt es auf mit einem Theil Wasser, Essig und Wein, deckt es zu, und läßt es weich sieden. Ist das Fleisch weich, und die Soß eingegangen, so kann man sie nachfüllen. Dann stäubt man sie mit Mehl an, oder man läßt früher gebähtes schwarzes Brot darin aufsieden, ist sie wieder eingegangen, so passirt man sie. Das Fleisch muß gegen 4 Stunden dünsten.

270. Kränfleisch.

Man läßt ein Stück Rindfleisch sieden. Dann richtet man ein Geschirr ein mit Wurzeln, Zwiebeln und grüner Petersilie, Gewürz, Limonien-Schalen und Speck, und füllt es auf mit Suppe, Essig und Wein, und läßt das Fleisch darin aufdünsten. Hernach staubt man es ein wenig, dann gibt man in ein Geschirr fein geschnittenen Krän und Zucker, legt das Fleisch darauf, passirt die Soß darüber, gibt noch etwas Suppe nach, und läßt es noch ein wenig aufkochen.

271. Gedämpftes Reißfleisch.

Man nimmt 2 Pf. Rindfleisch von der breiten Ried, ein ¼ Pf. Reiß, blanschirt und durchsiebt ihn, hernach läßt man den Reiß in ein Stück Butter und etwas Suppe aufdünsten, und würzt ihn; das Fleisch schneidet man in Schnitzeln, klopft es, und bestreuet es mit Zwiebel und Petersilie, Gewürz und Salz, und läßt es ein wenig in gewöhnlichem Schmalze und Suppe aufdünsten, dann belegt man ein Geschirr mit Speck, gibt eine Lage Reiß, und legt das Fleisch ordentlich darauf, dann wieder den übrigen darüber, gießt ein wenig von der ausgedünsteren Suppe darein, und läßt ihn eine kleine halbe Stunde in einer Röhre durchdünsten.

272. Englischer Braten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der breiten Ried, 8 Tage bevor man es kocht, und läßt es an einem kühlen Orte liegen, damit es mürbe wird. Dann nimmt man etwas Mark, Sardellen, Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, schneidet es fein zusammen, menget etwas Mehl darunter, macht fingerdicke Nudeln daraus, und spickt den Braten damit. Hernach richtet man sich ein Geschirr ein mit Wurzeln, etwas Essig, Zwiebel, Salz, Gewürz, Beitzkräutel, etwas Fett und Suppe, und läßt den Braten darin dünsten. Kurz vor dem Anrichten begießt man ihn mit Rahm, und passirt die Soß, während dem Dünsten begießt man ihn immer mit Soß.

273. Fleischbeitze.

Man richtet ein Geschirr mit Wurzeln, Zwiebeln, Lorberblättern, Kuttelkraut, Basilicum, Thymian, Gewürz und Limonien, und füllet das Geschirr mit einem Theil Suppe, Wein und Essig auf, und läßt es aufsieden. Dann läßt man sie auskühlen, hernach gibt man sie an das Fleisch. Will man das Fleisch mehrere Tage beitzen, so muß man die Beitze täglich frisch aufsieden lassen, wird das Fleisch am Spieße gebraten, so gießt man immer die Beitze darüber, oder in der Röhre, so dünstet man es in der Beitze, wird es angerichtet, so passirt man die Beitze, und gibt sauern Rahm darüber.

274. Tile von Kalbfleisch.

Man bratet ein Stück Kalbfleisch, so daß es noch den Saft behält, dann schneidet man feine Blättchen davon, hernach richtet man ein Geschirr ein mit Wurzeln, Gewürz, Salz, Limonien-Schalen, und Semmelschnitten, und läßt es in einem Stück Butter pfatzen, dann stößt man es mit dem noch übrigen Fleische, und passirt es mit einer geweichten Semmel, hernach treibt man 4 Loth Butter mit 4 Eyern und den Fasch gut auf, welches man alles abwechselnd unter einander hinein gibt,

dann macht man eine Soß, nähmlich: Man macht eine Einbrenn, gießt sie mit Suppe auf, brennt Zucker, und gibt ihn und das geschnittene Fleisch, die Limonien-Schalen, Zwiebel und grüne Petersilie hinein, und läßt es mit einander aufsieden. Dann gibt man den Fasch in ein geschmiertes Becken, und läßt ihn in Dunst backen. Bey dem Anrichten stürzt man das Benad auf einen Teller, und garnirt es rings um mit der Fülle und Soß.

275. Schinken mit Reiß.

Man blanchirt ¼ Pfund Reiß, und kocht ihn dann dick in der Milch oder Suppe, wenn man ihn vom Feuer nimmt, so gibt man 4 Loth Butter darunter, und wenn er ausgekühlt ist, so rührt man ihn mit 4 Eyer auf, wovon man das Weiße zu Schnee schlägt, dann siedet man ½ Pfund Schinkenfleisch, hernach schneidet man es fein und rührt es mit grüner Petersilie unter den Reiß, oder man gibt immer eine Lage Reiß und eine Lage Schinkenfleisch. Dann bestreicht man eine Casserolle mit Schmalz und Semmelbröseln, belegt es mit mürbem oder Butterteige, füllt es mit dem Reiße an, und bäcket ihn.

276. Schweizer-Haschè.

Man richtet ein Geschirr ein mit Wurzeln, Gewürz und Kalbfleisch, dann Schmalz, dünstet es gut ab, und stößt es dann. Hernach gibt man in das zurück gebliebene Fett etwas Mehl, Semmelbröseln und Suppe, und läßt es mit dem Gestoßenen aufkochen, dann wird es mit Eyer legirt und passirt. Hernach dünstet man Nudeln in der Milch mit Butter. Dann eine Lage Haché, die andere Nudeln, so füllet man abwechselnd das Geschirr, und backt es dann.

277. Oblat-Krapfen.

Man sticht Oblaten mit einem Krapfenstecher aus, legt immer 2 auf einander, und füllt sie mit etwas Eingesottenem, dann nimmt man ½ Seidel Mehl, und brennt es mit Schmalz, eine wälsche Nuß groß, und ¼ Seidel Wein

heiß ab, gibt etwas Zucker und Salz hinein, und ein wenig Milch, so daß es eine mittelmäßige Festigkeit habe. Hernach rührt man sachte den Schnee von 4 Eyerweiß hinein, daß der Teig wie ein Kindskoch ist, dann tunkt man den Rand der Krapfen in den Teig, und bäckt sie aus dem Schmalze.

278. Schmankerlkoch.

Man sprudelt 1 Seidel Milch mit 3 Eyerdottern ab, hernach bröselt man 3 Loth Butter mit 2 großen Kochlöffeln von Mehl ab, und rührt es in dieser Milch auf dem Feuer dick; dann rührt man es klar mit etwas Butter, und läßt es auskühlen, hernach treibt man es auf 1 Ey und 1 Dotter, Zucker und Vanille nach Belieben, zuletzt mit dem Schnee von 4 Eyerweis. Dann schneidet man feine Nudeln von Fridata, bäckt sie, macht Ramerln, beschmiert einen Model, streuet ihn mit Nudeln aus, dann legt man eine Lage Koch, eine Lage Nudeln, und eine Lage Ramerln, und bäckt es.

279. Aepfel in Creme.

Man rührt in ein Seidel gute Milch 6 Löffel Mehl und 6 Eyerdotter klar ab, und süßt es mit Zucker und Vanille, dann gibt man in eine Casserolle ein Stück Butter und das Gerührte, und läßt es, indem man es rührt, aufkochen, wie ein leichtes Kindskoch, dann rührt man den Schnee von 6 Eyerweis darunter, und der Creme ist fertig. Dann schälet man Aepfel, höhlt sie aus, und bäckt sie aus dem Schmalze, gießt auf ein Blattel oder Teller Kremm, setzt die Aepfel darauf, füllt sie mit Eingesottenem, und übergießt sie wieder mit dem übrigen Teige, dann streicht man sie glatt, und überstreuet sie mit Zucker und bäckt sie.

280. Butter-Kipfeln.

Man treibt 4 Loth Butter flaumig ab, hernach treibt man mit diesem 4 Loth Zucker gut ab, dann kann man dem Teige einen Geruch von Limonien-Schalen oder Saft,

oder von Vanille geben; dann rührt man den Schnee von 3 Eyerweiß darunter, und macht den Teig mit so viel Mehl an, daß er die Dicke hat, um ihn auswalken zu können. Hernach walkt man ihn Messerrücken dick aus, schneidet dreyeckige Fleckchen, füllt sie mit Eingesottenem, und rollt sie zu Kipfeln. Dann beschmiert man sie mit Eyer, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, oder Bistazien und Zucker, und bäckt sie.

381. Reiß-Birnen.

Man blanschirt ¼ Pfund Reiß ab, trocknet ihn, und kocht ihn in der Milch dick, dann nimmt man ihn vom Feuer, gibt 3 Loth Butter dazu, und rührt ihn mit 3 bis 4 Eyer, Zucker, Zimmet, Limonien-Schalen oder Vanille-Geruch und Citronen auf. Dann formt man die Birnen, füllt sie statt Kernen mit Zibeben, macht den Styl von gelben Rüben, und die Botzen von Gewürz-Nägelein, überstreuet sie mit Semmelbröseln, und bäckt sie aus dem Schmalze.

282. Gebackenes Heu.

Man macht ein Kindskoch von ½ Seidel guter Milch, und 1 Löffel Mehl, wenn es anfängt zu sieden, so sprudelt man 6 Eyerdotter mit ½ Seidel Milch und Limonien-Schalen ab, und läßt es dann in dem Koche zu einer mittelmäßigen Dicke aufkochen. Dann nimmt man es vom Feuer, und rührt den Schnee von 3 Eyerweiß darunter, hernach macht man feine geschnittene Nudeln von 2 Eyerdotter, backt sie in Schmalz, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Dann beschmiert man das Geschirr, in welchem es aufgetragen wird, mit Butter, füllt den Creme darauf, und füllt diesen inzwischen mit den Nudeln, und wenn es noch nicht ganz gebacken ist, so schlägt man einen Schnee von 3 Eyerweiß mit 2 Loth Zucker und etwas Zimmet, und bestreicht das Koch damit. Hernach streuet man die noch übrigen Nudeln darüber, und läßt es gar ausbacken.

283. Aepfel-Scharlottel.

Man schneidet geschälte Aepfel in Blatteln, und dünstet sie in Butter, etwas Wein und Zucker, so daß die Aepfel nicht zerfallen. Sind sie gedünstet, so rührt man noch Zucker und Weinberln darunter, hernach belegt man ein Geschirr dick mit Butter, dann mit in Blatteln geschnittene Semmel, füllt die Aepfel hinein, bedeckt sie mit Semmelschnitten und Butter, und bäcket sie.

284. Linzer Torte.

Man treibt ½ Pfund Butter gut ab, dann rührt man 8 Loth Mandeln, dann 4 Eyerdotter, Limonien-Schalen und Saft, 4 hart gesottene fein geschnittene Eyerdotter, ¼ Pfund Zucker, von 4 Eyerweiß den Schnee, und 1 Pfund Mehl darein. Dieses mengt man Alles unter einander. Dann macht man zuerst ein rundes Blatt, füllt etwas Eingesottenes oder Weinberl und Zibeben darauf, dann überlegt man es mit runden von dem Teige gemachten Stangeln, bestreicht sie mit Eyer, überzuckert sie, und bäckt sie auf dem Bleche.

285. Frisches Obst einzusieden.

Man wischt das Obst gut ab, nur den Zwetschken läßt man ihren Raim. Dann füllt man das Obst in Flaschen, doch nicht ganz voll. Hernach gibt man die Flaschen in ein Gefäß, unter welches man Feuer machen kann, stopft das Gefäß mit Heu an, um und zwischen die Flaschen herum, und füllt es mit Wasser auf. Aber die Flaschen müssen sehr gut zugestopft und dann erst mit einer Rindsblase verbunden werden. Hernach deckt man das Gefäß gut zu, und beschwert den Deckel, damit nichts heraus steigen kann. Dann läßt man es sieden, und wenn es anfängt zu wallen, so läßt man es noch 5 Minuten kochen, hernach nimmt man es vom Feuer, das Schwere vom Deckel, und läßt es auskühlen. Dann trocknet man die Flaschen ab, stellt sie an einen Ort, wo keine Luft hinein kommt, und nach 3 Tagen wendet man die Flaschen, 14 Tage nach einander, täglich ein Mahl hin und

her. Nach diesem kann man sie an jeden kühlen Ort stellen. Auf diese Weise läßt sich das Obst über 1 Jahr aufbewahren, ist aber die Flasche einmahl angebrochen, so läßt es sich nicht über 3 Tage mehr aufbewahren.

286. Faschirte Rostbraten.

Man bereite 1 Pfund, klopft solches dünn, mache einen guten Fasch, ein wenig Kalbfleisch, geweichte Semmel, von 1 Ey Eingerührtes, jedoch Mark und Speck nicht zu wenig, 1 Sardelle, Kapern, Citronen-Schalen, Zwiebel und ein wenig Gewürz, dieses alles wird fein geschnitten, jedoch nicht zu dünn darauf gestrichen, sodann zusammen gerollt und eingerichtet, ferner mit rothem Wein, Essig, Zwiebeln und Gewürz so lang gedünstet, bis solche weich sind, alsdann ein wenig braun gemacht, eine Soß darüber geschüttet, so sind sie fertig.

287. Sauern Fasch.

Man nimmt ½ Pfund Kalbfleisch und eben so viel Schweinernes, zerschneidet es in mehrere Stücke, gibt dieses in eine Rein, dann Speck, Zwiebel, Sardellen, Champignons, Kapern, Kutelkraut, Gewürz, Salz, Essig, jedoch nicht zu viel, solches muß gedämpft, aber nicht gekocht werden, ferner wird für 2 kr. eine geweichte Semmel recht klein zusammen geschnitten, hierzu wird ein wenig Citronen-Saft gegeben, und dann ist dieses fertig.

288. Holländer Würste zu machen.

Man nimmt Semmel in ein Geschirr, und gibt Milch darauf, läßt es sieden zu einem Koch, hernach läßt man es auskühlen, treibt in einem Weidling Schmalz ab, schlägt Eyer nach Gutdünken hinein, und gibt das Koch hinein, verrührt es gut, gibt Zucker, Vanille darein, rührt es durch einander, hernach bäckt man Fridata-Fleckerln, und streicht es ein; legt es darauf, rollt es zusammen, nachdem schmiert man eine Casserolle aus, und legt selbe darein, und wenn die Casserolle voll ist, so sprudelt man Eyer ab, so viel man braucht, und gibt Obers darunter,

dann gibt man solches über die Würste, hernach gibt man oben und unten etwas Gluth, wenn sie gut sind, gibt man in der Höhe Zucker darauf, und so damit auf die Tafel.

289. Ausgedünsteter Brustkern.

Man nimmt einen Brustkern, wäscht ihn aus, gibt ihn in eine Rein und Fett dazu, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, und Petersilie darein, legt den Brustkern heraus, und treibt die Soß durch ein Sieb, dann gibt man Milchrahm und einige Blättchen Limonie darein. Man kann auch Schwammerl darein geben.

290. Rostbraten zu machen.

Man nimmt einen Lungenbraten, ziehet die Haut herunter, gibt ihn in eine Rein, und recht viel Wurzelwerk und Neugewürz dazu, dann ein Stück Kräu, salzt es, gibt halben Theil Most darauf, bis es in der Höhe zusammen geht, hernach läßt man ihn dünsten, bis er weich ist, nachdem legt man ihn heraus, und treibt das Wurzelwerk durch ein Sieb, daß dieses recht dick wird, und legt den Rostbraten hinein, und gibt Limonien-Schalen darein, so ist er gut.

291. Fasch-Endel.

Man schabt rohes Kalbfleisch, die Haut aber weg, gibt Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, und ein fettes Eingerührtes, dazu Salz, macht kleine Endel daraus, schmieret eine Casserolle, oder was man hat, mit Butter, stellt die Endel darein, gibt unten und oben Gluth, bäckt es gelb, hernach gibt man sie auf eine Schüssel, und gibt eine Colli-Soß darüber, so sind sie fertig.

292. Ein aufgelegter Bund.

Man schabt 1½ Pfund Kalbfleisch, und stößt es klein im Mörser, stößt auch Mark, Saffran, und 2 Semmel abgerieben und recht weich gewirkt darunter, hernach treibt man 6 Loth Butter ab, gibt den Fasch darein, schlägt 7 Eyer daran, und treibt ihn recht pflau-

mig ab, gibt auch Krebsbutter und Muskaten-Blüthe daran, und verrührt es gut, alsdann schmiert man das Becken recht gut mit Butter, legt es mit allerley aus, hernach streicht man den Fasch ein, aber nicht allen, und gibt in der Mitte ein kleines Ragout darein, hernach deckt man ihn mit dem übrigen Fasch zu, gibt ihn eine Stunde in Dunst, hernach stürzt man ihn auf eine Schüssel, so ist er fertig; wenn er wenig Saft hat, so gibt man eine Buttersoß herum.

293. Gedünsteten lämmernen Schlägel mit Gurken.

Man nimmt den lämmernen Schlägel, wäscht ihn sauber aus, schneidet mit dem Messer Löcher darein, Nimmt Sardellen, wäscht sie sauber aus, und löset die Knochen heraus. Hernach gibt man in jedes Loch eine halbe Sardellen und ein Stück gesottenen Schinken. Wenn der Schlägel recht dick abgespickt ist, so salzt man ihn, und schmiert eine Casserolle mit Butter, dann schneidet man Blättchen Speck darein, und Stückchen Schinken wie auch Zwiebel darunter, ist dieses geschnitten, so legt man den Schlägel hinein, und gibt ihn auf die Gluth, hernach läßt man ihn dünsten, und gibt ein wenig Essig darauf, läßt ihn wieder dünsten, hernach wenn er weich ist, so legt man den Schlägel heraus, und staubt die Soß mit Mehl an, und schüttet ein wenig Suppe darauf, läßt ihn dann aufsieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb, nimmt rohe ganze Gurken, schneidet sie feinblätterig, gibt selbe in die Soß, läßt es aufsieden, gibt Gewürz und Rahm in die Soß, alsdann gibt man die Soß mit den Gurken über den Schlägel, so ist er gut.

294. Leber am Spieße zu braten.

Man nimmt die Leber, wäscht sie sauber aus, hernach beitzt man sie und spickt es schön dick mit Speck, und steckt sie an den Spieß, und bratet sie schön, begießt sie mit Rahm und Essig bis sie gut ist, hernach richtet man sie an, und gibt selbe auf die Tafel.

295. Eine Speise von übrig gebliebenem Braten.

Man schneidet das Fleisch klein zusammen, und weichet eine Semmel in das Wasser ein, drücket sie aus, und schneidet sie unter den Braten. Nimmt Butter nach Gutdünken, treibt sie pflaumig ab, rühret 4 Eyer darein, und wenn sie gut abgerührt sind, so rühret man auch gutes Obers hinein, rühret es gut unter einander ab, und salzt es ein wenig, dann nimmt man eine blecherne Schüssel mit Butter, und gibt das Gerührte darein, gibt es in den Ofen, bäckt es schön, so ist es gut.

296. Crem-Würstel.

Man mache einen Crem, gebe in eine Casserolle 2 gute Löffel voll Mehl, 4 Eyerdotter und gestoßenen Zucker, damit es süß ist, treibt es mit ein wenig Obers fein ab, gibt wieder Obers dazu, in Allem 1 Seidel, dann stellet man es auf die Gluth, und rühret bis solches dick wird, alsdann läßt man es aufkochen, gibt aber doch acht, daß es nicht bröcklicht wird, nimmt solches vom Feuer, und rühret es ein wenig ab, setzt es kalt, und wenn solches kalt ist, so gibt man Bisquit-Brot hinein, rührt solches unter einander ab, schneidet Streifen von Oblat 3 Finger breit und 2 lang, streicht von dem Crem viel darauf, rollet solches fest zusammen, jedoch eines nach dem anderen, klopfet eine Eyerklar darauf, dann tunket man es gut ein, besäet es mit Semmelbröfel, bäcket solches aus dem Schmalz, richtet dieß auf eine Schüssel, von Zucker macht man eine süße Soß darüber, so ist es gut.

Fünfte Abtheilung.

Vom wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerke, vom großen und kleinen Wildbrete, Pasteten, Aspiks, Endouillen und Würsten, Frutiren und ausgebackenen Sachen.

297. Hühner en Surprise.

Beym Flügelwerke muß man besonders darauf sehen, daß das Thier, wie schon früher ein Mahl gesagt worden, wenn es geschlachtet ist, trocken abgepflückt, und nicht im Wasser abgebrühet werde; und daß man das Geschlachtete im Sommer 24 Stunden, ganz junge Küchlein aber wenigstens 12 Stunden gehörig auskühlen läßt. Wenn nun solche junge Hühner gereiniget sind, tranchirt man sie, und richtet sich hierbey nach ihrer Größe, läßt solche auch wohl ganz, wenn dieselben gar zu klein seyn sollten; passirt dann feine Kräuter Nro. 101 in Butter, und gibt die jungen Hühner mit etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt sie etwas auf dem Feuer zugedeckt schwitzen, füllt die Casserolle mit Brühe an, und läßt sie noch ½ Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit macht man einen Kalbfleischfasch nach Nr. 93. Dann macht man sich einen Kasten von Papier, so groß als man ihn bedarf, wie bey Nr. 197, bringet alles darein, und wenn es mit Speck gut zugedeckt ist, wie bey den erwähnten Cottelets ausführlich gesagt worden, bäckt man es ½ Stunde gar, schneidet sodann in den Kasten oben eine hinlängliche Oeffnung, nimmt den Speck von oben mit einem Löffel herunter, deßgleichen auch die Citronen-Schnittchen, auf welche letztere man in eine Casserolle ein paar Löffel

voll Coulis-Blanc Nr. 20, ferner 1 Glas Wein und etwas Gewürz gibt; dieß läßt man durchkochen, und legirt es ab. Beym Anrichten gießt man die Soß durch ein Sieb, die eine Hälfte in den Kasten über die Hühner, die andere Hälfte in eine Schale dazu.

298. Junge Hühner in weißer Wurst.

Die rein gepflückten und abgeflammten Hühner schneidet man auf dem Rücken auf, und löset die Knochen heraus. Von etwas Kalbfleisch macht man ein feines Fasch Nr. 93, füllet die Hühner, nähet sie auf dem Rücken zusammen, und rangirt solche in einer Braise Nr. 99. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, oder nach ihrer Größe und Beschaffenheit etwas länger, nimmt man solche aus der Braise heraus, macht in einer passenden Casserolle einen Theil gelbbraune Butter, und legt die Hühner darein, sie brauchen nur wenig Couleur zu haben, so werden sie mit der Butter, worin sie liegen, warm angerichtet, vorher aber der Zwirn, womit sie zugenäht waren, heraus gezogen, auch kann man ein paar kleine Zwiebeln, ein Lorberblatt und etwas Citrone mit in die Butter legen.

299. Boudin blanc von alten Hühner-Brüsten.

Wenn man von einem Paar alten Hühnern eine Suppe gekocht hat, und solche gar sind, schneidet man die Brüste ab, hackt sie fein wie geriebene Semmel, und weicht eben so viel abgeschälte Semmel in Milch oder Wasser ein. Nachdem man von letzterer durch eine Serviette die Feuchtigkeit abgetrocknet hat, thut man die Semmel zu den gehackten Hühnerbrüsten, gibt 6 Eyerdotter, ein gutes Viertelpfund Butter, in ¼ Pfund Speck in feinen Würfeln ausgebraten, etwas Muskaten-Nuß und Salz dazu, läßt in ½ Kanne Milch etwas feine Kräuter Nr. 101 und ein paar ganze Zwiebeln bis auf den dritten Theil einkochen, und gießt durch ein Sieb die Milch zu den Hühnerbrüsten. Wenn es gut durch einander gerührt ist, füllt man durch eine Spritze die Masse in Därme,

unterbindet solche nach Gutdünken, setzt sie in kaltes Wasser, worin etwas Salz und Kräuter seyn können, zum Feuer, und läßt sie nach und nach bis zum Kochen darin liegen. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, legt man sie in gelbbraune Butter, erhält sie bis zum Anrichten warm, und gibt sie mit der Butter, worin sie zuletzt gelegen, auf den Tisch.

300. Junge Hühner à la Crapaudine.

Die rein geputzten Hühner werden ausgenommen und eingebogen, als wären sie zur Suppe bestimmt, Dann schneidet man ihnen den Rücken heraus, und klopft ein jedes mit dem Hackemesser, damit solche Hühner breit und flach werden. Hierauf thut man feine Kräuter Nro. 101 und 102 in ein gut Theil Butter; wenn gedachte feine Kräuter weich passirt sind, wendet man die Hühner öfters darin um, salzet solche, gibt etwas Pfeffer dazu, bestreicht einen heiß gemachten Rost mit Speck, legt die Hühner darauf, und läßt sie langsam braten, bestreicht sie oft mit Kräuterbutter, bestreuet sie auch wohl zuletzt mit etwas geriebenem Zwieback, und beym Anrichten gibt man eine Kräuter-Soß Nr. 123 darunter.

301. Junge Hühner en Cottelets.

Von einem jeden Huhn lassen sich nur 4 Cottelets machen. Man schneidet das letzte Flügelgelenk oben bey dem Brustknochen ab, jedoch so, daß die eine Seite der Brust an dem gedachten Flügelgelenke sitzen bleibt. Mit den Keulen macht man es eben so, und läßt den untersten Knochen daran. Den in der Mitte befindlichen Keulenknochen schneidet man heraus, streift von allen 4 Theilen die Haut ab, und hackt es erstlich flach wie Cottelets, dann legt man dieselben in eine Kräuterbutter, wie die Hühner à la Crapaudine, mit etwas Salz und Pfeffer, bratet solche auf einem Roste, gibt beym Anrichten eine Haché-Soß Nr. 109 darunter, oder garnirt auch ein feines Gemüse damit.

302. Gebratene Hühner mit Petersilie gespickt.

Wenn die jungen Hühner gereiniget und aufdressirt sind, so spickt man solche anstatt des Speckes mit junger Petersilie, steckt sie an den Spieß, begießt sie gleich mit gelbbrauner Butter, und bratet sie mit dem nöthigen Salze gar. Beym Anrichten macht man einen Theil braune Butter, läßt die abgeschnittene Schale von einer Citrone darin etwas braten, drückt den Saft von der Citrone, wie auch ein paar Löffel voll Brühesaft dazu, und wenn es einmahl aufgekocht hat, gibt man etwas über und unter die Hühner, oder auch eine andere Coulis-Soß nach Gefallen dazu.

303. In Orangen gespickte Hühner.

Wenn die Hühner wie zuvor zum Braten dressirt, sind, schälet man von ein paar Orangen die Schale, schneidet solche wie Speck in längliche Streifen, und spickt die Hühner damit. Auch kann man die eine Seite von den Hühnern mit Orange, die andere Seite mit Speck bespicken, bratet sie am Spieße mit Butter und etwas Salz gar, drückt den Saft von den Orangen in eine dazu bestimmte Coulis, und gibt sie beym Anrichten unter die Hühner. Sehr gut passen hierzu Auster-, Muschel-, Trüffel- und andere Soßen, wie Nr. 103 bis 145 beschrieben, nur nicht die süße Soß.

304. Faschirte Hühner mit Krebsen.

Man faschirt die Hühner wie Boudin blanc, braiset sie gar, und kocht einige Krebse ab, wie Nr. 68 zu lesen ist. Wenn man die Hühner anrichten will, ziehet man den Zwirnsfaden heraus, und sticht die großen Krebsscheren, wie auch die kleinen Beinchen auf den Seiten hinein. Die Nase oder obere Schale aber paßt man vorn, wo der Hals ist, und befestigt die Krebsschweifeln über dem Hühner-Steiß; legirt dann mit 1 Stück Krebsbutter und 3 bis 4 Eyerdottern eine Portion weiße Coulis Nr. 20 und gibt sie unter die gedachten Hühner.

*

305. Junge Hühner mit Reiß.

Die rein geputzten Hühner läßt man in einer Braise Nr. 99 beynahe gar werden. Unter solcher Zeit bereitet man ½ Pfund Reiß, mehr oder weniger, nachdem man bedarf, wie Nr. 246 zum Hammel-Carré. Wenn die Hühner abgekühlt sind, bestreicht man sie mit ganzen Eyern, damit der Reiß, mit welchem man sie überzieht, fest sitzen bleibt, bestreicht sodann den Reiß etwas dick mit Butter und Eyerdotter, gibt etwas geriebene Semmel darüber, und bäckt solche gleich auf der bestimmten Schüssel im Ofen eine Stunde lang. Beym Anrichten gibt man eine gute Soß, ebenfalls Haché-Soß Nr. 109 darunter.

306. Junge Hühner in Rollen mit Auster-Soß.

Hierzu nimmt man etwas große, aber junge Hühner. Wenn sie recht wohl gereiniget sind, löset man die Knochen heraus, wie Nr. 299 zu dem Boudin blanc, breitet die ausgelöseten Hühner auf eine Serviette aus, und streicht etwas passirte feine Kräuter, Salz und Pfeffer, oder auch einen guten Fasch auf der inwendigen Seite, wickelt die Hühner auf, damit der Steiß auswendig zu liegen kommt, nähet sie gehörig zu, damit die Hühner beym Kochen sich nicht aufwickeln können, und läßt sie in einer guten Braise Nr. 99 langsam gar werden. Bey dem Anrichten gibt man die Auster-Soß Nr. 103 darunter.

307. Pastete von jungen Hühnern mit Trüffel-Soß.

Wenn die Hühner wohl gereiniget sind, tranchirt man solche, passirt sie in einer Casserolle mit Butter, Kräutern, etwas Pfeffer und Salz auf gelindem Feuer, und hält sich ein Fasch nach Nr. 64 bereit. Unter der Zeit, daß die Hühner passiren oder schwitzen, macht man einen Butterteig von 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 2 Eyern und 2 bis 3 Kaffehbechern voll kaltes Wasser auf folgende Art: die Butter knetet man mit

den Händen auf den Backtisch mit kaltem Wasser so lange, bis sich keine Körner mehr in der Butter merken lassen, dann thut man sie wieder in frisches kaltes Wasser, damit sie hart wird. Hierauf legt man erst 1 Pfund Mehl auf den Tisch, macht in dessen Mitte eine Höhlung, schlägt 2 Eyer ganz darein, gibt von der ausgewaschenen Butter so viel als ein Ey groß dazu, und gießt nach und nach die zwey Kaffehbecher voll kalten Wassers hinzu, schlagt es erst mit dem Messer, zuletzt mit den Händen durch, und arbeitet das Pfund Mehl, welches auf den Tisch gelegt war, auf diese Art zusammen, streuet von dem halben Pfunde, welches zurück geblieben, beym Ausrollen des Teiges nach und nach unter, trocknet nun die ausgewaschene Butter mit einer Serviette ab, legt solche in den Teig, schlägt die Kanten und Ecken desselben über die Butter, und fährt mit dem Ausrollen fort, sieht aber öfters darnach, daß der Teig nicht auf dem Tische fest sitzen bleibt; wenn der Teig nicht mehr dünner gerollt werden kann, schlägt man von beyden Seiten einer Hand breit den Teig so oft über einander, bis beyde Seiten zusammen kommen, streuet frisches Mehl unter, und rollt den Teig wieder so dünn, als das erste Mahl, schlägt den Teig wiederum, wie zuvor, zusammen, und rollt solchen zum dritten Mahle aus. Bey diesem dritten und letzten Mahle läßt man den Teig etwas dicker, etwa einen halben Finger dick, schneidet nun ein solches Stück Teig zum Boden auf die zur Pastete bestimmte Schüssel, bestreicht diesen Teigboden mit Fasch einen Finger dick, und rangirt die passirten Hühner hinein, überstreicht solche mit noch zurückgelassenem Fasch, schneidet einen Bogen Papier rund und so groß, daß derselbe über den Rand heraus reicht, bestreicht das Papier mit kalter Butter, und deckt es über den Fasch und die Hühner. Dann bestreicht man den Teigrand mit Eyer, und schlägt ein anderes Stück Teig über die Pastete, drückt es auf dem Rande fest, und schneidet mit einem trocknen Messer den überhängenden Teig rund herum ab, rollt denselben wieder aus und belegt davon auf dem Deckel einige Blätter

oder Zierathen, in der Mitte aber läßt man ein kleines Luftloch. Wenn Alles dieß geschehen, so läßt man die Pastete gar backen, sodann schneidet man solche oben hinlänglich auf, damit der Vorlegelöffel darin Platz hat, und gibt eine Trüffel-Soß Nr. 108 darein. Außer Trüffeln können auch Champignons, Maurachen, Krebse u. s. w. in dergleichen Pasteten genommen werden, auch kann man sie auf die vorgeschriebene Art von Tauben, Indian, Kalbfleisch, Lammfleisch, Wild, und anderem Flügelwerke machen.

308. Junge gedämpfte Hühner.

Den rein gemachten Hühnern werden die Füße eingebogen, oder auch nur mit der Packnadel und Bindfaden angezogen, in einer Braise Nr. 99 rangirt, und gar gemacht, dann wählt man sich eine Soß unter Nr. 103 bis 145, wozu man gerade die Ingredienzien vorräthig hat, und gibt sie beym Anrichten darunter.

309. Hühner in Butter gebraten.

Zum Fricassée werden die Hühner recht klein geschnitten; hierauf läßt man sie ein paar Mahl warm werden, etwas einziehen und blanchiren, und passirt sie dann gerade so, wie beym Kalbs-Fricassée Nr. 211 beschrieben worden. Zuletzt wird es ablegirt, und mit Citrone etwas geschärft.

Alles, was bis jetzt von den Hühnern gesagt und beschrieben worden ist, läßt sich auch auf die Kapaunen und Indian oder Truthühner anwenden, und daher halte ich es nicht für nothwendig, alles dieses einzeln noch ein Mahl zu wiederhohlen. Doch sollen jetzt einige Veränderungen von Indians nachfolgen, welche bey den Hühnern nicht Statt finden können, und daher auch nicht gesagt worden sind.

310. Indian als Schildkröte.

Wenn ein indianischer Hahn gereinigt und abflammirt ist, so löset man aus solchen, wie bey den Hühnern

Nro. 298, die Knochen heraus, und wenn derselbe faschirt und zugenähet ist, bindet man denselben die ausgelöseten Keulen 2 Finger breit, in Gestalt einer Birn oder eines Apfels, vom Leibe ab, und braiset solchen alsdann gär. Auch die abgelöseten Füße, Hals und Kopf, zusammen gebunden, braiset man mit in der Brühe oder in derselben Braise. Den faschirten und ausgelöseten Indian kann man aber dicht voll spicken, und beym Anrichten mit einer Glaß Nr. 19 glassiren. Wenn der Bindfaden heraus, und auch von den abgebundenen Keulen abgeschnitten ist, so hauet man die unteren Theile der Füße ab, und sticht das ausgehauene Ende des Fußes an den Ort, wo der ausgelöseten Flügel gesessen hat, damit die stumpfen Zehen des Fußes heraus zu stehen kommen. Von dem Kopfe, welchem man den unteren Theil vom Schnabel schon roh abgeschnitten hat, hauet man noch die obere Spitze des Schnabels ab, läßt vom Halse die Länge eines Fingers am Kopfe stehen, und sticht dieses Ende in den Indian. Ein anderes Stück vom Halse aber steckt man hinten über den Steiß hinein, so wird es große Aehnlichkeit mit einer Schildkröte durch diese Behandlung erhalten. Beym Anrichten gibt man eine gute Trüffel- oder Champignons-Soß dazu. Zum Fricassée von Indianen richtet man sich nach dem Fricassée von Hühnern Nr. 309. Und wenn von dem Vorhergehenden die Nebenumstände oder Verzierungen wegbleiben, so ist ein Ballon von Indian fertig, und kann jede beliebige Soß darüber gegeben werden.

311. Indian en Casserole mit Reiß.

Man passirt den rein gemachten Indian mit Butter und feinen Kräutern, etwas Mehl dazu gestaubt, Salz und Brühe, und läßt solchen beynahe gar kochen. Unter solcher Zeit blanchirt man wohl ¾ Pfund Reiß, und läßt solchen mit Brühe, jedoch nicht zu weich kochen. Wenn der Reiß etwas erkaltet ist, kann man wohl 3 oder 4 Eyerdotter, etwas Butter und Salz daran thun. Dann muß man eine Casserolle, welche so wohl den Reiß

als auch den Indian in sich fassen kann, gut mit Butter ausstreichen, mit Papier aussetzen, und das Papier nochmahls stark bestreichen, mit geriebener Semmel ausstreuen, und nun mit dem Reiße aussetzen; hierzu bedient man sich eines Mundlöffels, im zerschlagenen Ey naß gemacht; damit läßt der Reiß sich sehr gut und egal in der Casserolle anstreichen. Dann thut man den Indian in den Reiß, jedoch nur mit wenig Soß, denn so bald zu viel Soß oder Feuchtigkeit mit in den Reiß, so wie auch in jede andere Pastete hinein kommt, würde sich die Soß durchdrängen, und beym Umkehren würde es nicht glatt und eben aus der Casserolle gleiten, sondern fest sitzen bleiben, mithin zerreißen. Nun kann man auch Maurachen, Krebse, Trüffeln, Champignons und andere Ingredienzien mehr mit unter den Indian in den Reiß nehmen. Dann deckt man den eingerichteten Indian mit einem Reißdeckel zu, bestreicht ihn oben fest und gut mit Eyern, bannirt ihn mit geriebener Semmel, und läßt die Casserolle 1 1/2 Stunde im Ofen backen. Die zurück gebliebene Soß legirt man mit etlichen Eyerdottern und Citronen Saft ab, und gibt solche apparte. Wenn nun angerichtet werden soll, deckt man eine bestimmte Schüssel auf die Casserolle, und wendet beydes zugleich schnell um, hebt die Casserolle ab, und ziehet das Papier, im Fall es an dem Reiße fest sitzen sollte, davon ab. Hat man die Butter nicht geschont, so wird es sehr gut abgehen.

312. Indian mit Igel.

Der Indian wird, wie zuvor, en Ballon faschirt, und in der Mitte etwas stark gespickt. Von ein Schock Krebsen macht man die Scheren ab, und beym Anrichten besticht man den Indian damit dicht voll, und gibt eine Soß von Trüffeln Nr. 108 darunter.

Beym Indian wie Krebs richtet man sich genau nach den Hühnern Nr. 304. Eben so macht man ihn en Roulots nach Nr. 306, oder als Boudin blanc nach 299,

oder á la Braise und wählt sich hierzu eine beliebige Soß.

313. Truthahn-Brüste mit Veränderungen.

Diese kann man auf verschiedene Art bereiten. Nachdem die Indian-Brust abgebraten, und in Scheiben geschnitten ist, gibt man sie entweder mit einer zu wählenden Soß zur Tafel, oder macht ein Ragout von Austern, Muscheln und Trüffeln darüber; oder macht auch von dem Fleische ein Salbicom nach Nr. 96, füllt es in kleine Pasteten, oder gibt es in Formen und Grenadins zur Tafel.

314. Junge Hühner, Kapaunen oder Indian maskirt.

Man bereitet von obigem Federvieh eines oder mehrere zum Braten, dann macht man einen Butterteig, wie bey Nr. 307, zur Pastete, rollet ein Stück Teig aus, und belegt fest das gedachte Huhn oder Federvieh damit rund um, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, wickelt es da hinein, umbindet es mit Bindfäden, und läßt es am Spiese gar backen. Beym Anrichten wird das Papier davon abgemacht, und eine gute und kräftige Coulis-Soß ist dazu passend.

315. Hühner, Kapaunen oder Indian in Marlée.

Das dazu bestimmte Thier wird tressirt, in einer Braise gar gebraten, und läßt es in der gedachten Braise kalt werden. Dann macht man, wie zuvor, einen Butterteig, und umwickelt auf einer Schüssel oder Pfanne das Huhn, Kapaun oder Indian mit gedachtem Teige. Den übrigen Teig stößt man mit noch 2 Eyerdottern und mit etwas Mehl zusammen, damit es ein mürber Teig wird, rollt diesen aus, und schneidet mit einem Backrade schmale Streifen daran. Wenn nun das im Teige eingewickelte Huhn mit Eyern gehörig bestrichen ist, so belegt man es übers Kreuz (+) in Form eines Gitters mit den ausgeschnittenen Teigstreifen, läßt es vollends gar backen, und gibt beym Anrichten eine Pomeranzen-Soß dazu.

316. Gebratene Gänse oder Aenten mit Meerrettig-Crême.

Wenn die Gänse oder Aenten von den Federn gereiniget sind, flammirt oder sengt man sie ab, nimmt sie aus, und wäscht sie inwendig und außen recht sorgfältig und rein ab, nur das lange Auswässern bey allem Fleisch- und Flügelwerk ist nachtheilig, weil man dadurch dem Fleische die Kräfte entzieht. Hierauf wird die Gans oder Aente am Spieße oder in einer Braise Nro. 99 gar gebraten, und beym Anrichten nachstehender Meerrettig-Crême dazu gegeben. Man hackt den geriebenen Meerrettig mit einem Wiegemesser ganz fein, passirt einen Löffel voll Mehl in Butter, thut den Meerrettig dazu, und wenn solcher rasch durchgerührt ist, so gibt man nach und nach kochende gute Milch dazu, läßt eine ganze Zwiebel und ein Stück rohen Schinken darin eine Weile kochen, und streicht den Meerrettig durch ein Haartuch oder Haarsieb. Auch wird sehr häufig Braunkohl mit Kastanien dazu gegeben.

317. Gänse oder Aenten mit faschirten Gurken.

Man bratet oder macht seinen Zugang in eine Braise Nr. 99 gar. Von den Gurken, welche gerade und egal seyn müssen, schneidet man erstlich die beyden Spitzen oder Enden ab, und höhlet sie dann aus. Hernach erst werden sie abgeschält, und mit einem Citronen-Reißer gerißt, mit reinem Wasser abgespült, und ein Mahl überblanchirt, mit Fasch Nro. 93 gefüllt, und mit Butter und ein paar Zwiebeln in einer Casserolle langsam schwitzen gelassen, gehöriges Salz dabey gegeben, und nach und nach ein paar Löffel voll Brühsaft Nr. 18 darauf gefüllt. Wenn die Feuchtigkeit gut eingekocht und verzehrt ist, gibt man hinlänglich braune Coulis Nro. 21 darauf, und würzt es mit dem Safte von einer Citrone und etwas Pfeffer. Dann richtet man solche Gurken unter Gänse oder Aenten an. Auch kann man die faschirten Gurken, wenn solche halb gar sind, auf einer Schüssel oder Tortenpfanne rangiren, eine Saint Menus Nro. 97

darüber ziehen, mit geriebener Semmel banniren, im Ofen backen, bis sie eine gute Farbe haben, und eine abgeschärfte Coulis-Soß darunter geben.

318. Gans oder Aente en Ballon.

En ballon, en Tortué à l'Ecrevice und en Herrison. Bey allen diesen Veränderungen kann man sich genau nach der Vorschrift richten, welche bey Hühnern und Indianen unter diesen Nahmen gelehrt worden ist.

319. Gänse, Aenten, Hühner oder Indian in Harlequin.

Die Gans oder was es sonst für Flügelwerk ist, wird in Ballon oder weißen Boudin blanc wie Nr. 298 gar gebraiset, und darin erkalten gelassen, dann bäckt man weiße, gelbe, grüne und rothe Omelets auf folgende Art. Man bestreicht mit abgeklärter Butter einen zinnernen Teller, und gießt von 2 oder 3 Eyern das Weiße darein; setzt sodann den Teller mit dem darin befindlichen Eyerweiß auf einen dazu passenden Topf oder Casserolle mit kochendem Wasser, deckt es mit einem Kupferdeckel zu, und legt oben auf ein paar glühende Kohlen, damit es von oben bäckt, so erhält man weiße Omelets. Mit dem Gelben macht man es eben so, rührt nur die Eyerdotter in einer kleinen Casserolle durch, gießt es auf den mit Butter bestrichenen Teller, und bäckt solches, wie das Weiße, auf kochendem Wasser steif. Zu dem Grünen wird eine Hand voll Spinath gelesen und gewaschen, in einer Serviette rein ausgedrückt, der Spenath in einem Mörser gestoßen, und durch eine Serviette oder Haartuch der grüne Saft rein ausgepreßt. Diesen Saft läßt man in eine kleine Casserolle laufen, worin reines Wasser kocht, so wird ein grüner Schaum heraus kochen. Diesen füllet man mit einem Löffel auf ein Haarsieb, und läßt ihn abtröpfeln, rührt solchen nachher mit einem Theelöffel voll Milch glatt, und mengt ihn dann mit dem Weißen von 2 oder 3 Eyern, bestreicht einen Teller mit Butter, gießt die grüne Masse

hinein, und bäckt es auf kochendem Wasser wie die 2 ersten Omelets steif. Zu den rothen Omelets kocht man ein Stückchen rothen Flor eine Weile im Wasser, dann drückt man den Flor rein aus, und läßt das rohe Wasser bis zum Trocknen einkochen, rührt nun das Weiße von 2 oder 3 Eyern in die Casserolle, bis das ganze angesetzte Rothe sich abgelöset hat, und bäckt dann in einem bestrichenen Teller über kochendem Wasser die rothen Omelets. Wenn nun jeder derselben auf einen Bogen Papier gelegt ist, schneidet man egale Blätter davon, bestreicht den vorgerichteten Ballon stark mit Eyerdottern, und belegt ihn nun mit den bunten Blättern, eine Couleur gegen die andere, bis er voll ist; dann bestreicht man es dünn mit geschmolzener Butter, belegt es mit dünn geschnittenen Speckscheiben, deckt es mit Papier zu, legt, wenn man Zeit hat, hierüber noch eine Decke von Teig, passet eine umgekehrte Casserolle darüber, und setzt es eine Stunde in den Ofen, damit es durch und durch heiß wird. Beym Anrichten nimmt man die Casserolle wieder herunter, Papier und Speck ebenfalls ab, und gibt eine Soß von hachirten Trüffeln darunter; siehe Nro. 109. Auf diese Art kann man alle Fleischsorten, auch faschirte Kalbs-Cottelets so bunt auslegen, nur muß man über die Omelets alle Mahl Speck und Papier beym Backen decken.

320. Gans oder Aente, faschirt.

Hierbey richtet man sich ganz nach dem weißen Boudin Nr. 298, und gibt vorzüglich gern ein Kastanien-Ragout Nr. 126, oder Zwiebel-Ragout Nr. 116 dazu. Doch kann man sich auch eine andere beliebige Soß wählen, und eben so Braunkohl, Sauerkraut, Rüben und andere Gemüse zu diesem Geflügel auftragen.

321. Naschkuchen von jungen Tauben.

Wenn die jungen Tauben, ungefähr 4 Stück, gereinigt sind, kann man sie faschiren, oder es auch nicht thun, und sie in einer Casserolle mit hinlänglicher brauner Butter, ein paar Zwiebeln, 1 Wurzel und nöthi-

gem Salze, zugedeckt langsam abschmoren lassen. Unter dieser Zeit schneidet man ½ Pfund Speck in feine Würfel, und bratet ihn mit ¼ Pfund Butter, bis er gelb ist, thut noch ein Mahl so viel, ebenfalls in Würfel geschnittene Semmel, als es Speck war, dazu, und läßt sie damit gelb und hart rösten; dann schlägt man 8 ganze Eyer mit einem Quast oder Querl völlig klein zu dem gerösteten Speck und der Semmel, und verdünnet es mit ½ Kanne Milch, setzet nun einen Teigrand auf eine Mittelschüssel, und läßt diesen im Ofen trocknen, gibt dann die Masse mit etwas Muskaten-Nuß und Salz zurecht gemacht in den Rand, und läßt es eine Stunde backen. Bey dem Anrichten desselben schneidet man die geschmorten Tauben in der Mitte von einander, und drückt solche oben in den so genannten Naschkuchen ein.

322. Junge Tauben mit Crusten.

Die Tauben können jung und klein seyn. Sie werden ausgelöset und faschirt, wie die Boudin blanc Nr. 268, und auf die Assiette wie die Kalbszungen Nr. 226 rangirt, mit Croutons von Semmel und kleinen Gurken garnirt, mit Speck bedeckt, über den Speck Butterpapier und dann ein Deckel von ordinären grobem Teige gedeckt, damit sie nicht austrocknen. Beym Anrichten gibt man eine gute Coulis-Soß darüber.

323. Geschmorte Tauben mit Wachholder.

Wenn die Tauben gereiniget und aufgespeilt sind, rangirt man sie mit gelber Butter, ein paar Zwiebeln, einem Lorberblatte und dem nöthigen Salze in eine Casserolle, und läßt sie langsam schmoren; hackt nach Proportion einer Tauben etwa einen Löffel voll Wachholderbeeren, und wenn die Tauben fast gar sind, so thut man den Wachholder dazu, und läßt solchen mit den Tauben schmoren. In einer kleinen Casserolle macht man während dem etwas braune Butter, röstet in derselben eine Hand voll geriebenes Brot so lange, bis selbiges kraus wird, richtet die Tauben mit allem, was dabey ist, an, und schüttet die gerösteté Butter und Brot darüber.

324. Fricassée von Tauben.

Mit diesen richtet man sich genau nach dem Hühner-Fricassée Nr. 309 oder nach Nr. 211. Eben so kann man sie faschiren, und à la Braise machen, und sich nach der Vorschrift bey den Hühnern richten. Alle Soßen von Nr. 103 bis 145 passen gut dazu. Zur Veränderung kann man sie auch wie junge Hühner braten, und ein Compôte dazu geben.

325. Gebratene Fasanen oder Repphühner.

Die Fasanen werden wohl gereiniget, der Kopf abgeschnitten, aber nicht gerupft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie entweder gut gespickt, oder am Spieße gebraten, und wenn sie gut sind, der Speck abgenommen. Beym Anrichten wird dann der Kopf mit den Federn als Zierde wieder daran gesteckt. Will man außer dem gewöhnlichen Sauerkraute lieber eine Soß dazu geben, so wählet man sich unter Trüffel-Soß, Orangen-Soß, Accig-Soß, Loga-Soß, Soß à l'Italienne, oder Ragout von Champignons. Eben so gern macht man die Fasanen und Repphühner auch à la Braise.

326. Pastete von Fasanen.

Man kann hierzu entweder den gereinigten Fasan tranchiren, oder auch ganz lassen, jedoch schneidet man demselben gern den Rücken heraus, so läßt sich solcher gut vorlegen. Hierauf marinirt man den Fasan mit seinen Kräutern Nr. 102, Pfeffer, Salz, Citronen und Essig ein, dann macht man einen Fasch nach Nr. 93. Im Falle man kein Wild dazu hat, macht man denselben von Kalbfleisch oder auch von Hammelkeule, und meliert zuletzt die Marinade, in welcher der Fasan gelegen hat, mit dem Fasch. Nun bereitet man sich hiervon eine Pastete, wie Nr. 307 bey den Hühnern beschrieben ist. Soll es aber eine Pastete von gebranntem Teige seyn, welche man dressirt nennt, so wird, wie nachstehet, damit verfahren: Man schüttet 2 bis 3 Pfund ordinäres Mehl auf den Backtisch, läßt in einer Casserolle Wasser völlig

kochen, und thut in solches kochendes Wasser ein Stück Butter oder sonstiges Fett oder Braise, damit der Teig nicht spröde wird, sondern sich gut bearbeiten läßt. Mit diesem völlig kochenden Wasser rührt man das Mehl an, und stößt es mit beyden Händen derb durch, bis der Teig steif und fest wird. Wer es nun versteht, eine Pastete aus einem Stück Teige zu dressiren, mag es thun, wer dieses aber nicht kann, rollet den Teig aus, und schneidet sich erst einen Boden so groß, wie er die Pastete haben will. Unter diesen Boden leget man sogleich einen mit Ey bestrichenen Bogen steif Papier, krempet den Rand des Teigbodens eines Daumens breit in die Höhe, und bestreicht denselben auf der inwendigen Seite mit Ey. Von dem vorräthigen Teige schneidet man ein Band eine gute Hand hoch, und von beynahe eines Fingers Dicke, und setzt dieses Band gegen den kleinen Rand des Bodens, drückt es mit den Händen fest an, und kneipt den kleinen Rand mit einem Kneipeisen, damit das hohe Band zur Hälfte mit gefaßt wird, welches der Pastete zur Festigkeit dient. Es muß auch dafür gesorgt werden, daß beyde Enden des hohen Bandes ein paar Finger breit über einander reichen, um recht gut zusammen zu halten, dann bestreicht man inwendig den Boden und die Seiten mit einem Theil Fasch, rangirt die bestimmten Fasanen hinein, bedeckt und füllet die Seiten mit Fasch, legt ein paar Scheiben Citrone darauf, und etliche Scheiben oder Banden von Speck, bestreicht dann den überstehenden inneren Rand mit Ey, und paßt ein Stück ausgerollten Teig als Deckel auf die Pastete, drückt beydes fest zusammen, und kneipet beyde Ränder zusammen. In der Mitte der Pastete macht man ein Loch eines Daumens stark, um dieses Loch setzt man einen 2 Finger hohen Rand, damit die Pastete Luft beym Backen bekommt, denn sonst möchte solche im Ofen platzen, bestreicht nun die Pastete oben und auf beyden Seiten rund herum mit Ey, rollt den übrig gebliebenen Teig dünn aus, schneidet Blätter und Zierathen daran, und belegt damit die Pastete so zierlich als möglich. — Wann nun nochmahls die

Pastete völlig bestrichen ist, läßt man sie im Ofen 2 Stunden gar backen, spielt mit Brühsaft die zurückgebliebene Marinade aus, und vermischt sie mit Coulis Nr. 21, schärft sie mit Citrone, und thut noch Orange, Trüffeln, oder was man sonst für Ingredienzien hat, hinein. Diese Soß gibt man beym Anrichten in die aufgeschnittene Pastete, nimmt den oben gelegenen Speck heraus, und präparirt auf diese Art alle Pasteten, sie mögen von Fasanen, Repphühnern, Birkhühnern, Schnepfen, Kramsvögeln oder jeder anderen Fleischart gemacht seyn.

NB. Soll aber eine solche Pastete kalt mit einem Consumé oder Gallerte seyn, so gießt man, wenn die Pastete eine halbe Stunde aus dem Ofen gewesen, eine Portion von dem Nr. 150 beschriebenen Consumé hinein, und läßt die Pastete völlig kalt werden, dann kann man solche aufschneiden, und das oben aufstehende Fett und den Speck rein abnehmen; hierauf sticht man noch mit einem Löffel so viel kalten Consumé auf die Pastete, bis es einem genug däucht, und garnirt dieselbe beym Anrichten mit gereiften Citronen-Scheiben. Auf diese letzte Art macht man es mit allen kalten Pasteten. Will man dieselben lange conserviren, so gießt man sie, nachdem sie abgekühlt, und der Speck abgenommen ist, bis oben herauf ganz voll Consumé.

327. Pastete von Auerhühnern oder Trappen.

Diese müssen ein paar Tage länger in der Marinade beitzen, weil das Fleisch von Natur härter oder zäher ist, sonst kann man sich ganz nach der obigen Beschreibung richten, und sie kalt oder warm präpariren.

328. Spanischer Topf von Fasanen oder Repphühnern.

Man bratet oder schmort die Fasanen oder Repphühner gar, schneidet die Brust aus, und alles Fleisch von den Knochen ab, und hacket solches ganz fein. Alles übrige stößt man im Mörser ganz fein, wie einen Teig oder Tasch, thut das Gestoßene in eine Casserolle, läßt es mit

gutem Brühsafte auskochen, und streicht solches durch ein Haarsieb rein durch. Wenn man nun so viel als ungefähr 6 Kaffehschalen voll von dem gedachten durchgestrichenen Fond hat, so rechnet man auf jede Kaffehschale eine Eydotter, mengt es mit dem gehackten Brustfleische zusammen, und würzet es mit Muskaten-Nuß und Salz. Nun bestreicht man mit zerlassener Butter so viel Obertassen, als man zu brauchen denkt, gibt das Angerührte darein, und setzt solche in eine Casserolle, worin etwas kochendes Wasser höchstens bis zur Hälfte an die Tassen reicht, und läßt die Casserolle mit den Tassen eine halbe Stunde lang zugedeckt kochen, dann nimmt man die Tassen heraus, und läßt solche etwas abkühlen, sonst gehet es bey dem zu frühen Umstürzen öfters aus einander. Will man eine Soß dazu geben, so gießt man auf das im Haartuch Zurückgebliebene wieder guten frischen Brühsaft, und etwas Wein und Essig, und läßt es eine Weile kochen, bis es kräftig genug ist, drückt den Saft von einer Citrone dazu, und läßt es erstlich durch ein Haarsieb laufen, dann mit 1 oder 2 weißen Eyern auf dem Feuer bis zum Kochen abziehen, und abermahls durch eine Serviette oder reines Haartuch klar durchlaufen, wie ein Glacé oder Consumé. Man kann auch einen Löffel voll Consumé mit unter diese klare Essenz thun, und unter oder über den angerichteten spanischen Topf geben. Man kann auch Schnepfen und anderes Federwild zur Bereitung dieses Gerichts nehmen.

329. Hirsch-Ziemer, bannirt.

Wenn die Hirsche feist sind, nimmt man gewöhnlich das Hinter-Ziemer. Wenn es in einem passenden Kessel rein gewaschen ist, gibt man so viel Wasser darauf, daß es den Ziemer bedeckt, thut eine gute Hand voll Salz, eine Hand voll feine Kräuter Nr. 102, eine Hand voll Zwiebeln, und eine Kanne Essig dazu, und läßt es langsam gar kochen. Man läßt solches Hirsch-Ziemer gern eine Nacht in dieser Brühe liegen, damit der Geschmack von den Ingredienzien sich durch das Fleisch ziehet. Wer

es gern mag, kann auch eine Hand voll Wacholderbeeren und Lorberblätter mit dazu nehmen. Will man es nun banniren, so läßt man es wieder heiß in seiner Brühe werden, legt es dann auf einen großen Deckel, oder eine dazu bestimmte Schüssel, reibet ein gutes Theil grobes Brot und thut darunter etwas Zucker und Salz, auch wohl Nägelein und englisch Gewürz, bestreicht den Ziemer mit Ey, drückt so viel geriebenes Brot, als darauf liegen kann, fest darauf, und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen ein paar Stunden backen, siehet öfters darnach, und gießt mit einem Löffel das heraus gebratene Fett fleißig übers Bannirte. Beym Anrichten gibt man eine scharfe Coulis- oder Kirsch-, Pflaumen- oder Hagebutten-Soß dazu, siehe Nro. 177. — Schweins-Ziemer und Reh-Ziemer werden auf dieselbe Art präparirt und serviert. Auch bereitet man gern die Brust von Hirschen, Schweinen und Rehen auf diese Weise.

330. Fricandeaux von Wild auf moskovitische Art.

Aus einer Hirschkeule, im Nothfalle auch aus einem Blatte, schneidet man die Fricandeaux heraus, häutet solche ab, und spickt sie gut, rangirt sie in einem Casserolle mit etwas gelber Butter, legt ein paar ganze Zwiebeln, Lorberblätter, 1 oder 2 gelbe Wurzeln, ein kleines Bouquet feine Kräuter, hinlänglich Salz, und wohl eine gute Scheibe oder Barde Schinken und Speck dazu, läßt es zugedeckt langsam schmoren oder braisen, und wenn es kurz werden will, wird es immer mit ein paar Löffel voll Brühsaft und Bouillon angefüllt. Wenn die Fricandeaux mürbe und weich sind, ziehet man solche in eine andere Casserolle, füllt das Fett und Speck von der Soß ab, und gibt einen guten Löffel voll Coulis Nro. 21, und ¼ Kanne sauern Rahm oder Sahne dazu, läßt es durch- und einkochen, und streicht alles durch ein Sieb auf die Fricandeaux. Wenn solche heiß bis zum Kochen gehalten worden, richtet man beydes zugleich an. Wenn man bey solchen Fricandeaux von Wild, auf diese Art gar gemacht, den Rahm zurück läßt, so kann man sich

eine von denen in Nr. 103 bis 145 beschriebenen Soßen dazu wählen.

331. Rollets von Wild, es sey Hirsch oder Reh.

Man schneidet erst, so wie die Scheidungen der Wildskeule es ordnen, das Fleisch von den Knochen ab, häutet solches und schneidet Scheiben daraus, klopft und hacket jede Scheibe übers Kreuz ein, wie solches bey den Fricandeaux oder Rollets von Kalbfleisch Nr. 219 gelehret worden ist, dann rangirt man sie, wenn selbige mit Fasch angefüllt sind, in eine Braise, oder wie oben die Fricandeaux von Wild zu dem Fond oder Braisesatz, und gibt Coulis darauf, dann wird es mit dem Safte von 1 Citrone abgeschärft, durch ein Sieb gegossen, und über die Rollets beym Anrichten gegeben. Auch kann man diese Wild-Rollets in eine Glacé Nr. 19 setzen, und übrigens die mehresten Soßen und Ragouts von Trüffeln, Champignons, Austern und dergleichen mehr beym Anrichten darüber geben.

332. Grenade von Hirsch, Reh oder anderm Wildbret.

Man schneidet aus dem mageren Fleische, wenn es abgehäutet ist, dünne Scheiben, klopft solches, und spickt jedes Fricandeaux zur Hälfte. Von dem übrigen Fleische mocht man ein gutes Fasch nach Nr. 93, bestreicht eine Casserolle oder Form mit Butter, und setzt solches mit dünnen Speckbarden aus, dann rangirt man die Fricandeaux hinein, daß das gespickte Ende in der Mitte nach dem Boden zu zu liegen kommt, bestreicht es zwischen und über mit hinlänglichem Fasch, und füllt in der Mitte ein Salbicom Nr. 96 hinein, deckt es mit Fasch glatt und eben zu, und läßt es zugedeckt im Ofen langsam und auf einem Deckel oder Pfanne, worin heißes Wasser befindlich, gar backen. Wenn solche Grenade umgestürzt ist, bestreicht man das Gespickte mit Glacé Nr. 19, und gibt eine Champignon-Soß oder Haché-Soß Nr. 109 darunter.

333. Königs-Kuchen von Reh, Hasen oder anderm Wildbret.

Man schneidet das Fleisch aus einem Vorderblatte rein ab, schabet es aus der Haut, und hacket solches mit dem vierten Theile reinen Rinderfetts und etwas Salz recht fein, weicht dann so viel Semmel ein, wie ein Fasch ist, und wenn solche Semmel mit feinen Kräutern Nr. 101, einem Stück Butter und 4 ganzen Eyern abgerührt ist, stößt man das Fasch im Mörser mit etwas Gewürz dazu, schneidet dann halb so viel guten, weißen Speck in feine Würfeln, schlägt noch 4 Eyerdottern dazu, das Weiße zu Schnee, rührt alles wohl unter einander, und gibt dann das Ganze in eine mit Speck ausgesetzte Casserolle, wie beym Grenade, läßt es zugedeckt in einer größeren Casserolle mit kochendem Wasser 1½ Stunde gar backen, stürzt es dann aus der Casserolle heraus, und läßt es kalt werden. Nun rührt man in einer Schüssel eine Portion Schmalz, etwa 1 Pfund, öfters mit frischem Wasser ab, damit es weiß werde, gibt zuletzt etwas Weiß von Eyern darunter, rührt es beständig, und wenn der Fasch-Gateau hinlänglich kalt ist, überzieht man denselben mit diesem Schmalze; und belegt ihn mit grünen Blättern aufs Beste. Oder man bäckt weiße, grüne, gelbe und rothe Omelets, wie Nr. 319 recht deutlich beschrieben ist, und wenn der Kuchen mit Schmalz überzogen, belegt man ihn zierlich mit couleurten Omelets à la Française. Soß gibt man hierbey nicht, allenfalls eine kalte Soß, wie man zum kalten Schweinskopfe zu geben pflegt, nähmlich: man rührt 3 hart gekochte Eyerdotter mit einem Löffel voll Provencer-Oehl, etwas Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citrone, 1 Löffel voll Senf und so viel Essig, bis die Soß nicht zu dünn oder zu dick, sondern gerade recht ist, und gibt dann diese Soß zum Kuchen.

334. Pastete in Rollen, von Wildbret.

Man macht einen Butterteig, und rangirt die Pastete auf einer Schüssel, oder tressirt eine dergleichen von

abgebranntem Teige wie Nr. 326. Die Fricandeaux kann man spicken und ½ Stunde in etwas Butter so lange schmoren oder braisen, bis solche durch und durch steif sind. Vorher legt man die Fricandeaux in eine Marinade, und unter der Zeit, daß die Rollets schwitzen, melirt man den zurück gelassenen Fasch mit der übrigen Marinade, rangirt die Pastete, wie Nr. 326 gemeldet wird, und gibt eine beliebige Soß von Oliven dazu.

335. Gobelets von Wildbret oder wildem Geflügel.

Man schneidet das Fleisch in ganz kleine Stücken, und klopft sie sehr dünn, auf einer Schüssel gießt man ein gut Theil Provencer-Oehl, und rangirt das geklopfte Fleisch darein, salzt es etwas, und wirft Pfeffer und auch etwas feine Kräuter darüber, während nun solches eine Stunde marinirt, bestreicht man kleine Formen, von der Größe eines Choccoladen-Bechers mit Butter, und rangirt die kleinen Scheibchen nach der Runde hinein. Einen Theil vom Fleische schneidet man in kleine Würfeln, schwitzet solche mit Butter und Kräutern ab, und legirt es kurz wie ein Salbicom Nr. 96, wenn es kalt geworden, füllet man die Becher vollends damit voll, bedeckt es mit noch ein paar Scheiben Fleisch und einem Bogen Papier, und läßt es im Ofen in einer mit Wasser gefüllten Casserolle 1 Stunde backen, beym Anrichten stürzt man die Gobelets auf der Schüssel oder Assiette um, und gibt eine beliebige Coulis-Soß dazu.

NB. Diese Gobelets macht man nicht nur von allerley Wild, sondern auch von Kalbfleisch, Hühnern, Indianen und jedem anderen Flügelwerk, als Fedhühnern und Fasanen.

336. Adroß von Wildbret oder wildem Geflügel.

Man schneidet kleine Streifen von allem nur gedenkbaren Fleische, klopfet solche wie Rollets, aber besonders fein, macht eine Marinade von Provencer-Oehl, Pfeffer, Salz und Citronen-Saft mit Kräutern, alles ganz fein, legt die feinen Rollets hinein, macht von anderm

Fleisch-Fasch, welcher eben so fein gerieben oder gestoßen seyn muß nach Nr. 93, streicht in jedes Scheibchen Fleisch etwas Fasch, rollt es auf, und sticht einen langen hölzernen Speiler darein. Unter der Zeit, daß dieses geschiehet, rührt man eine Claire nach Nr. 98 an, zieht die Rollets durch die Claire, und bäckt sie in klarer Butter oder Braise aus, nur etwas langsam, zieht dann die Speiler heraus, und gibt eine abgeschärfte Coulis dazu.

337. Wilder Schweinskopf à la Daube, kalt.

Wenn dem Schweinskopfe das Genick heraus gebrochen, und die Haut von der Schnautze des Rüssels abgelöset worden ist, wässert man den abgesengten Schweinskopf eine Nacht aus, kocht solchen dann in hinlänglichem Wasser sehr stark gesalzen, thut eine Hand voll Wachholder, Zwiebeln, Wurzeln und Kräuter daran, und gibt, wenn es im Kochen ist, ein paar Bouteillen Essig dazu. Nun muß man ihn gut weich kochen, und in seiner Brühe kalt werden lassen, damit der Geschmack von den vielerley in der Soß befindlichen Kräutern sich durch das Fleisch ziehen möge. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, putzt man denselben rein ab, schälet eine Hand breit die Haut vom Fleische, damit beym Vorlegen die schwarze Haut nicht hinderlich seyn möge, und gibt eine kalte Soß, wie Nr. 333 dazu.

338. Gepreßten wilden Schweinskopf in Rollen, kalt.

Wenn derselbe abgesengt und gereinigt ist, löset man ihn aus, wie Nr. 223 den Kalbskopf, nähet auf den Seiten das Maul mit einer Packnadel und Bindfaden zu, salzet inwendig das ausgelösete Kalbfleisch, und leget eines Fingers dicke, und so lange der Kopf ist, lange Speckstreifen, eben solche Streifen rohes Kalbfleisch, Schinken, gepökelte Rinderzunge und feine Kräuter und Zwiebeln, beyde letzteren Species aber fein gehackt, auch einen guten Theil gestoßenen Pfeffer und englisch Gewürz in den Kopf. Nun wickelt man den Schweinskopf nach der Länge zusammen, so fest als möglich, nähet ihn mit ei-

ner Packnadel und Bindfaden zusammen, und bestrickt denselben noch mit Bindfaden, damit nicht zu befürchten stehe, daß er aus einander gehe, sonst wäre alles innere eingelegte so gut wie verloren; dann kocht man denselben eben so, wie den zuvor beschriebenen Schweinskopf. Wenn nun derselbe weich und gar ist, läßt man solchen in der Brühe noch so lange nachweichen, als man für nöthig hält, dann nimmt man ihn heraus in eine passende Wanne oder auf einen sicheren Tisch, bedeckt denselben mit einem tüchtigen Brete, und legt so viel große Steine und Gewicht darauf, daß der Kopf gut zusammen gepreßt wird, und läßt ihn eine Zeit, wohl 24 Stunden, liegen und völlig auskühlen, dann kann man ihn wieder in seine gedachte Brühe legen, bis man Gebrauch davon machen will. Dann schneidet man Scheiben davon, und gibt die vorher gedachte kalte Soß Nr. 333 dazu.

339. Gebratene oder bannirte wilde Schweinskeule.

Man kocht die Schweinskeule eben so mit Salz und Kräutern ab, und bannirt sie alsdann, wie es bey dem Hirsch-Ziemer Nr. 329 gelehet worden ist. Statt der Soß gibt man aber gern eine Marmelade von Kirschen, Pflaumen oder Hagebutten, wie Nr. 252 beschrieben steht, dazu.

340. Pastete von Schinken mit Consumé, kalt.

Von den rohen Schinken wird die Haut oder Schwarte abgeschnitten; wenn er dann rein abgeputzt, werden die Knochen heraus gelöset, und derselbe in ein paar Kannen Milch, worin eine Hand voll Kräuter geworfen, auf einer warmen Stelle weichen gelassen. Unter der Zeit macht man sich einen guten Fasch Nr. 93, und bereitet die Pastete, wie Nro. 326 bey der Pastete von Fasan deutlich beschrieben worden. Wenn nun unten in der Pastete einen Zoll hoch Fasch gestrichen worden, legt man den abgetrockneten Schinken hinein, gibt rund herum und oben Fasch, belegt es mit Citronenscheiben und Speck, macht es mit einem Deckel zu, und

läßt es in einem Ofen 8 Stunden backen. Man setzt auch wohl solche Schinken-Pastete Abends gegen 8 bis 9 Uhr in den Ofen, und läßt solche Nachts über darin stehen, und wenn man sie des Morgens heraus nimmt, gießt man nach und nach eine gute Consumé Nro. 150 hinein, bis sie ganz voll davon geworden, und verwahrt sie so lange, bis man Gebrauch davon machen will; dann erst schneidet man den Deckel auf, nimmt Speck und Fett, was sich in die Höhe gezogen, davon ab, sticht mit einem Löffel klaren Consumé darauf, und garnirt sie beym Anrichten mit Citronen-Schnittchen und grünen Blättern.

341. Hanauer Pastete mit Consumé, kalt.

Diese Pastete macht man von Wildbret oder auch vom zahmen Fleische. Man nehme eine gute derbe Keule, schneide das Fleisch rein ab von den Knochen, schabe solches auch rein aus der Haut, sondere auch alle Sehnen davon, und hacke mit etwas gutem Nierentalge und Salze das Fleisch recht fein. Eine eingeweichte Semmel mit Kräutern, Butter und Eyern mag man wohl im Winter dazu nehmen; allein im Sommer kann man diese Semmel lieber weglassen, weil die Semmel nur den Uebergang zur Säure befördert. Wenn, wie gesagt, das Fleisch mit Salz und Nierenfett gut durchgehackt, dann stößt man es im Mörser fein, gibt ein gutes Theil feine Kräuter Nr. 102, und halb so viel in Würfel geschnittenen Speck, als es Fasch ist, Muskaten-Nuß, Pfeffer und Nelken dazu, und schlägt 4 bis 8 Eyerdottern, nach der Menge des Fasch, und das Weiße zu Schnee geschlagen, hinein: zuletzt wird es noch mit 1 oder 2 Gläsern Wein verdünnt, und dann Alles in einen Pastetenkasten Nro. 326 gebracht, derselbe zugemacht und 3 bis 4 Stunden backen gelassen. Wenn die Pastete heraus und etwas abgekühlt ist, gießt man sie voll Consumé, und macht es beym Anrichten, wie schon vorher gemeldet. Die allgemeinen Ingredienzien zur kalten und warmen Pastete sind gleich; sie bestehen in Champignons, Muserons, Trüffeln, Kapern, Sardel-

len, Chalotten, Zwiebeln, Rocamboles und feinen Kräutern; doch thut es auch nichts, wenn man eins oder das andere fehlen läßt.

342. Pastete von Indianen, kalt oder warm.

Die Indianen werden aus der Haut gelöset, wie die Boudin blanc von Hühnern Nro. 298, und in eine Marinade Nr. 326 eingelegt, und sollte es auch 1 oder 2 Mahl 24 Stunden seyn. Von gutem Kalbfleische, Nierenfette, Specke, eingeweichter und abgerührter Semmel, Kräutern, Eyern und dem nöthigen Salze und Gewürze wird ein gutes Fasch gemacht, der Boden der Pastete damit bestrichen, die Indianen darauf gegeben, und im Uebrigen die Pastete eben so behandelt, wie es in Nro. 326 ausführlich beschrieben steht. Bey Pasteten von Auerhähnen, Trappen, Birkhühnern, Haßelhühnern, Hasen, Reh, Gänsen, Enten, Schnepfen, Krammetsvögeln, und überhaupt von allem Fleische und Flügelwerke, richtet man sich nach den hier angemerkten Ingredienzien und Handgriffen. Soll die Pastete warm seyn, so wählt man sich eine gute Soß dazu. Im Fall man sie kalt serviren will, richtet man sich nach der vorher beschriebenen kalten Pastete mit Consumé.

343. a) Kleine Pastetchen in Ragout.

Man macht einen Butterteig, wie Nr. 308 bey der Pastete von Hühnern gelehrt worden, wenn derselbe nicht zu dünn ausgerollt ist, sticht man mit einem blechernen Ausstecher noch ein Mahl so viel Blätter von besagtem Teige aus, als man Pastetchen braucht oder haben will. Von der Hälfte der gedachten Boden sticht man in der Mitte noch mit einen kleinen Ausstecher das Innere aus, bestreicht die ganz gebliebenen Boden mit Ey, und setzt auf einem jeden desselben ein Ausgestochenes. Wenn solches nun abermahls bestrichen ist, bäckt man die Pastetchen ab, und gibt in der Mitte ein Salbicom Nr. 96 hinein.

b) Kleine Königinn-Pastetchen mit Parmesan-Käse.

Der Teig wird wie zuvor zubereitet, ehe man die

Pastetchen aber bäckt, füllt man ein Salbicom, jedoch kalt, hinein, drückt es mit dem Messer glatt und fest, und bestreuet es dick mit geriebenem Parmesan- oder in dessen Ermangelung mit anderen Käsen, und bäckt sie dann gar.

c) Kleine Pastetchen in Beschamêle.

Der Teig wird wie bey Nro. 313 a) bereitet, und trocken abgebacken. Zu dem Beschamêle nimmt man Hühnerbrüste oder Ochsengaumen, Hühnermagen und Lebern, und schneidet als klein würflicht. Dann passirt man in einer Casserolle Schinkenwürfel, Zwiebeln und Wurzelwerk, stoubt etwas Mehl dazu, läßt es mit guter Milch auskochen, und streicht es dann mit 4 harten Eyerdottern durch ein Haarsieb auf das geschnittene Fleisch, läßt es zusammen passiren, würzt es mit Salz und Muskaten-Nuß, richtet es dann in die warmen Pastetchen an, und gibt sie zur Tafel.

d) Kleine Pastetchen en Salmé von Nepphühnern.

Man schneidet das Fleisch von gebratenen Nepphühnern, Fasanen oder Aenten ebenfalls klein, das übrige und die Knochen stößt man im Mörser ganz fein, passirt in Butter ein paar Chalotten, gibt das Gestoßene dazu, ein paar Löffel voll Coulis und 1 Glas rothen Wein darauf, und läßt es eine Weile kochen, dann durchgestrichen, den Saft von 1 Citrone, etwas Gewürz und das geschnittene Fleisch dazu gegeben, und dieß Salmé in die Pastetchen gefüllt.

e) Kleine Pastetchen von Fischen in Beschamêle.

Es sey Hecht oder anderes Fischwerk, so schneidet man es aus der Haut in Würfeln, schwitzt in Butter ein paar Chalotten, thut den geschnittenen Fisch dazu, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es gar und kurz passiren, macht eine Beschamêle, wie 343 a), gibt so viel als nöthig darauf, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man das Fisch-Beschamêle darin an.

f) Kleine Pastetchen von Austern in Fasch.

Die Austern läßt man mit 1 Glas Wein heiß werden, gießt sie auf ein Sieb, und putzet sie ab. Das Abgeputzte hackt man klein mit etwas Sardellen und Chalotten, röstet in Butter eine Hand voll geriebene Semmel, thut das Gehackte von den Austern, auch das Abgelaufene unterm Haarsieb dazu, und thut etwas Muskaten-Nuß und ein paar Löffel voll süßen Rahm daran, dann schwitzt man ein paar Chalotten in Butter apparte, und legt die abgeputzten ganzen Austern darein. Wenn man nun die Pastetchen machen will, so sticht man in den obersten Deckel kein Loch, sondern legt bloß auf dem untersten Teigboden 1 Löffel voll Fasch und 1 Auster, bestreicht den Rand derselben mit Ey, paßt den andern Deckel darauf, drückt solchen mit den Fingern rund herum fest an, bestreicht sie, macht mit einem Federkiele oben in der Mitte ein kleines Luftloch, und bäckt sie gar.

g) Kleine Pastetchen und Ragout von Austern.

Man blanchirt die Austern, 50 Stück, mit etwas Brühe und Wein, jedoch nicht zu hart, läßt sie aufs Sieb ablaufen, rührt ¼ Pfund Butter zu Schaum mit 5 bis 6 Eyerdottern, drückt den Saft von 1 Citrone dazu, gibt etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer und 1 Löffel voll Mehl dazu, thut die aufgelaufene Soß dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, legt die Austern in die Soß, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man 1 oder 2 Austern mit Soß in einer jeden Pastete an.

NB. Von Muscheln macht man es eben so, wie bey der Soß Nr. 98 steht.

h) Fasch-Pastetchen in Grisette.

Man macht ein gutes Fasch von Kalbfleisch oder Hühnern wie Nr. 93, und wenn der Teig fertig, so legt man einer Eyerdotter groß Fasch zwischen 2 Blätter, bestreicht es in- und auswendig, und bäckt sie gar. Beym Anrichten gibt man oben etwas Soß hinein.

*

i) Tressirte Pastetchen mit Hammel- oder Lamms-Cottelets.

Man brenne und stoße wie bey Nr. 326 oder 93 zu großen Pasteten das Mehl an, und mache so viel kleine Pastetchen, als man bedarf, deßgleichen ein gutes Kalbfleisch-Fasch, wie in den vorerwähnten Nummern beschrieben ist. Diese Cottelets schneidet und hackt man, wie Nr. 194 gelehrt worden, setzet solche mit nöthiger Butter auf und läßt sie meist gar braten, dann gibt man unten und oben hinlänglich Fasch in die kleinen Pastetchen, machet solche mit Teig zu, und bäckt sie 1 Stunde lang. Beym Anrichten gibt man hierzu die Cottelets, und servirt eine Haché-Soß Nr. 109 dazu.

k) Kleine tressirte Pastetchen von Reh.

Man macht ein Rehfasch wie bey Nr. 342, legt in jedes Pastetchen oben auf den Fasch eine Scheibe Citrone, macht die Pastetchen zu, und bäckt sie gar. Beym Anrichten derselben gibt man in die braune Coulis-Soß vom Fasch 1 Glas rothen Wein, 1 Glas Essig und so viel Zucker, daß die Soß gebrochen und wie eine süße Soß schmeckt, und servirt sie dazu.

l) Ausgebackene genuesische Pastetchen.

Der Teig wird ein mürber Teig, wie zu der Grisette Nr. 251, und man sticht oben und unten Boden von gleicher Größe aus; sodann macht man sich ein Salbicom Nr. 96 mit Austern, Trüffeln, und was man will und hat, füllet von erwähntem Salbicom einen angemessenen Löffel voll in den untersten Boden, bestreicht den Rand mit Ey, deckt den anderen Boden oder Deckel darauf, kneipt die beyden Ränder mit den Fingern zusammen, bäckt alle die Pastetchen dann in heißer Backbutter oder guter Braise aus, und garnirt solche Pastetchen mit ausgebackener Petersilie. Zu solchen kleinen Pastetchen kann man sich von allem wilden und zahmen Braten und Flügelwerk, wie auch von Krebsen und Fischen Salbicom und Ragout machen.

m) Kleine Pastetchen von Citronen.

Von 4 oder 6 Citronen schälet man die gelbe Schale ab, und schneidet solche in dünne Fillets oder Streifen; wenn alles geschnitten ist, läßt man die Schale in einem guten Theil kochendem Wasser gar kochen, und gießt sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Die weißen Schalen von den Citronen wirft man weg, schneidet die inneren Citronen in Scheiben und dann in kleine Würfel, bringt die geschnittenen Citronen mit den abgekochten Schalen in einen porzellanenen Spülnapf oder tiefen Teller gibt gestoßenen Zucker darüber, und läßt die Citrone im Zucker so lange mariniren, bis der Butterteig, wie solcher 308 deutlich beschrieben, fertig ist. Dann thut man die Citrone auf ein Sieb, damit die Feuchtigkeit in ein untergesetztes Geschirr abträufelt, sticht Boden aus, wie zu den Auster-Pastetchen g), bestreicht den unteren Theil derselben, legt etwas von der Citrone hinein, schneidet mit einem Backrade schmale Bänder aus dem Teige, belegt die Citrone mit gedachten Bändern wie ein Kreuz, und setzt einen ausgestochenen Rand darauf, dann werden sie rund herum bestrichen und gar gebacken. Beym Anrichten füllt oder theilt man die abgelaufene flüssige Soß ein, damit in eine Pastete so viel als in die andere kommt, bestreuet solche mit Zucker, und gibt sie zu Tische. Auch statt Backwerk kann man solche geben.

344. Geröstete Hatelets mit einer Fasch-Soß.

Von etlichen Hühnern sammelt man die Flügel, Magen und Lebern, hackt die Flügel kurz, und ziehet sie nebst den Magen auf Bindfaden, hängt sie in Brühe und läßt solche gar kochen. Die Lebern läßt man nur in öfterem Wasser warm beym Feuer ausziehen und nicht kochen, sonst werden sie zu hart, dann passirt man Butter, etwas Kräuter, thut die Flügel, Magen und Lebern, ferner Maurachen, Champignons, Müscherln und Artischocken, Boden in Stücken geschnitten, etwas Salz und Pfeffer dazu, passirt es durch, tressirt es dann auf kleine Spießchen, bannirt es mit geriebener Semmel,

und bratet es auf einem mit Specke bestrichenen Roste. Beym Anrichten wird eine Kräuter-Soß Nr. 123 oder Haché-Soß Nr. 109 darunter gegeben.

345. Hatelets en Friture.

Man steche obiges Ragout zu den Hatelets eben auch auf fingerlange hölzerne Speilchen oder Spieße, wende solche in einer Claire Nr. 98 um, und backe sie in heißer Butter oder Braise aus. Man ziehet aber bey Zeiten den Speiler heraus, und läßt die Hatelets vollends gar backen. Man kann auch eine Soß dazu geben, und sie mit gebackener Petersilie garniren.

346. Cracovis von Salbicom.

Man bereitet sich ein Salbicom wie Nr. 96. Es muß aber mit starker eingekochter Brühe von Kalbsfüßen angefüllt und eingekocht seyn, dann wird es kurz und steif mit Eyerdotter legirt, mit Gewürz auch etwas Racamboles abgemacht, warm auf eine mit Semmel bestreute Schüssel abgeschüttet und kalt werden lassen; ehe es kalt und steif ist, streuet man etwas Semmel darüber, und drückt es mit der flachen Hand eben und gerade, wenn ein solches Ragout fin nun kalt ist, schneidet man solches in Stücken, oder sticht es mit blechernen Ausstechern aus, wie man will, bestreicht jedes Stück mit zerschlagenen Eyern, und bannirt solche Stück für Stück mit halb Semmel und halb Mehl, bäckt sie in heißer Braise oder Butter schnell aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie. Unter ein solches Salbicom zu ausgebacknen Cracovis nimmt man alles, was man haben kann, als Kälbermilz, Rindergaumen, auch Krebse, Fische u. s. w.

347. Ausgebackene Croquets von Austern.

Wenn man 25 oder 50 Stück Austern mit 1 Glas Wein und 1 Glas Brühe hat blanchiren lassen, so läßt man die Feuchtigkeit ganz kurz kochen, hackt die Austern mit eben so viel Kalbsmilz fein, passirt 2 Chalotten in Butter, thut das Gehackte von Austern und

Kalbsmilz hinzu, füllt es mit der eingekochten Brühe und Wein, und einem Löffel voll Coulis an, läßt es ein paar Mahl aufkochen, legirt es mit etwas Sardellen, 2 Eyerdottern und ½ Citrone ab, und läßt es dann kalt werden. Dann macht man ein Stück Fasch eines Eyes groß, in dessen Mitte man von dem Auster-Haché einen halben Löffel voll hinein bringt, den Fasch gut zustreicht, mit Eyern bestreicht, mit Semmel und Mehl bannirt, und in heißer Backbutter bäckt. Beym Anrichten wird etwas Auster-Soß dazu gegeben.

348. Croquets von Austern in Oblaten.

Wenn auf obige Art die Austern blanchirt sind, schneidet man solche in kleine Würfeln, und gibt eben so viel Kalbsmilz dazu, läßt das Fließende kurz einkochen, passirt ein paar Chalotten in Butter, thut die geschnittenen Austern und Kalbsmilz, wie auch das Eingekochte und ein paar Löffel voll Coulis dazu, und läßt es ein paar Mahl durchkochen. Zuletzt wird es mit 2 Sardellen, 4 Eyerdottern und 1 Citrone, auch etwas Gewürz ablegirt. Nun wird ein Bogen Oblate in 4 Theile geschnitten, auf der einen Seite naß gemacht, und mit Ey bestrichen, von diesem Ragout einen Löffel voll hinein gefüllt, und ehe es aufgerollt wird, von beyden Seiten die Ecken eingeschlagen, mit Ey bestrichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken.

349. Amourets von Kalbfleisch, ausgebacken.

Wenn ein gutes Kalb der Länge nach von einander gehauen, daß das im Rückgrath befindliche Rückenmark nicht letirt oder entzwey gehauen wird, so löset man dasselbe von der anderen Seite ebenfalls heraus, zieht behende die Haut herunter, und schneidet solches Mark in Stücken, ungefähr eines Fingers lang, passirt etwas feine Kräuter in Butter oder Provencer-Oehl, mit etwas Pfeffer und Salz, und marinirt eine Stunde lang besagtes Mark darin. Unter solcher Zeit rührt man eine Claire nach Nr. 98 an, wendet die Amourets auf einer

Spicknadel in der Claire herum, und bäckt solche in heißer Backbutter aus.

350. Gebackene Lamms-Cottelets mit Marinade.

Die Cottelets vom Lamm, nachdem sie eins wie das andere Faßon erhalten, marinirt man solche mit feinen Kräutern, etwas Pfeffer und Salz, ziehet sie durch eine Claire wie zuvor beschrieben, und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus. Man kann die Cottelets auch um ein Gemüse garniren.

351. Gebackene Austern in Marinade.

Wenn die Austern ausgestochen sind, sucht man die Splitter von den Schalen ab, und wischt mit einer Serviette das Unreine davon ab, marinirt die Austern mit Kräutern und etwas Provencer-Oehl oder Butter ein, ziehet Stück vor Stück durch eine Claire Nr. 98 und bäckt sie in heißer Butter aus.

352. Gebackene Muscheln in Marinade.

Von den abgekochten und ausgeputzten Muscheln macht man die Bärte und Zungen ab, wäscht sie, damit sie nicht sandig sind, etliche Mahle in warmem Wasser, schwitzt in Butter etwas feine Kräuter und Chalotten, thut die Muscheln, auch etwas Pfeffer und Salz dazu, schwenkt es unter einander, und läßt es gut zugedeckt auf dem Feuer so lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit alle eingezehrt ist, dann sticht man die Muscheln jedes Stück an eine Spicknadel oder hölzernen Speil, ziehet sie durch Claire Nr. 98 und bäckt sie in Butter oder Braise aus.

353. Gebackene Hatelets von Muscheln in Marinade.

Man präparirt die Muscheln wie zuvor. Wenn nun dieselben kurz passirt sind, sticht man 6 bis 8 Stück auf einen hölzernen Speil, wendet solchen in der Claire herum, und bäckt sie aus. Wenn nun die Muscheln oder vielmehr die Claire meist gar ist, so ziehet man die

Speilchen heraus, und läßt sie noch völlig gar backen. Beym Anrichten kann man eine Haché-Soß Nr. 109 dazu geben.

354. a) Bignets von Citronen-Scheiben.

Man reibt das Gelbe von Citronen-Schalen auf Zucker ab, schält das Weiße der Schale bis an den Saft ab, und schneidet die innere Citrone in eines Messerrückens dicke Scheiben, legt selbige in den abgeriebenen Zucker, und streut noch mehr Zucker und etwas Zimmet darauf, dann schneidet man Oblaten in solche große Stücken, daß eine Scheibe der Citrone damit bedeckt oder eingewickelt werden kann, dann ziehet man in der Geschwindigkeit jede Oblate durchs Wasser, wälzt eine Scheibe Citrone gut in Zucker um, und wickelt sie in die naß gemachten Oblaten, bestreicht es mit Ey, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl, und bäckt es in Butter aus.

b) Bignets von Citronen anderer Art.

Die Citronen-Schnittchen werden auf dieselbe Art einmarinirt, nur mit etwas mehr Zucker wie die vorherigen. Die Oblaten sticht man mit einem blechernen Ausstecher etwas größer als die Scheibscheibe sind, aus, legt eine dick bezuckerte Citronen-Schale zwischen 2 trockene Blätter Oblaten, hält eine Claire Nr. 98 sich zur Hand, nimmt die gedachten zwey trockenen Oblat-Scheiben, zwischen welche die Citronen-Scheibe gelegt, zwischen den Daumen und ersten Finger, und wendet solche mit den Kanten in der Claire rund um, jedoch so, daß selbige in der Mitte trocken bleibt, und keine Claire an die Citrone kommt. Nun bäckt man sie in heißer Butter aus, bestreuet beym Anrichten die Bignets mit Zucker, oder glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

c) Citronen-Bignets dritter Art.

Wenn man ausgedrückte Citronen-Schalen hat, wovon der Saft schon anderweitig gebraucht ist, läßt man

diese Schalen im Wasser 24 Stunden auswässern, kocht sie sodann in viel Wasser ganz weich, und putzt mit einem Löffel das innere Faseriche heraus. Wenn solches geschehen, hackt man die gereinigten Schalen ganz fein, kocht ¼ Pfund oder, nachdem der Schalen viel sind, noch mehr Zucker, mit etwas Wein so dick wie ein Caramel, thut die gehackten Citronen-Schalen und etwas Zimmet in den Caramel, und rührt es so lange durch, bis der Zucker vom Carmel nachgelassen hat, und die Citronen-Schale wie ein Fasch ist; schneidet dann die Oblaten in viereckige egale Stücken, streicht von der Citronen-Marmelade zwischen 2 Blätter, tunket die 4 Seiten in eine Claire Nr. 98, und bäckt sie in Butter aus, bestreuet solche mit Zucker, und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

355. Bignets von Sardellen.

¼ Pfund Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten abgemacht, mit einem Stück Butter gehackt, durch ein Haarsieb gestrichen, und etwas Pfeffer und ein paar gehackte Chalotten darunter gethan, dann schneidet man Semmel in egale Scheiben, beschneidet solche rund oder viereckig, damit eins so groß wie das andere wird, röstet solche auf dem Roste nur gelinde, streicht von den durchgestrichenen Sardellen, eines Messerrückens stark, auf eine Scheibe Semmel, und bedeckt solches mit einer anderen trockenen Scheibe, bestreicht es mit geschlagenen Eyern, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl, und bäckt es in heißer klarer Butter aus.

356. Kleine Brötchen in Salbicom.

Die kleinen Brötchen werden von Semmelteig nicht größer als ein Borstorfer Apfel gebacken, dann abgeraspelt, oben wie ein Deckel ausgeschnitten, das innere heraus genommen, und ein Salbicom Nro. 96 hinein gefüllt; der Deckel wieder darauf gepaßt, und alles nun gut mit Mehl und Eyern bestrichen, damit es beym Ausbacken nicht aus einander fällt; dann ganz mit Eyern be-

strichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken. So kann man alle mögliche Arten Ragouts in solche Brötchen serviren.

357. Aspic von jungen Hühnern mit Krebsen und Champignons.

Zum Aspic gehört hauptsächlich ein Consumé oder Gallerte Nr. 150 und man kann einen solchen Aspic von allem möglichen wilden und zahmen Federvieh, Krammetsvögeln und Schnepfen machen. Das Fleischwerk muß abgebraten und kalt seyn. Wenn man dann Krebse Champignons, kleine weich gekochte Zwiebeln, Essig, Gurken und dergleichen, alles zur Hand hat, gießt man auf den Boden einer Assiette Consumé. Wenn solcher erkaltet ist, rangirt man das in Fillets geschnittene Fleisch darauf, gibt zwischen her ausgeputzte Krebse, Zwiebeln und Champignons, und wenn alles ein gutes Ansehen hat, gibt man halb erkalteten Consumé darauf, und garnirt den Rand mit allem, was man hierzu vorräthig gehabt.

NB. Solche Aspic lassen sich auch von allen Sorten kleinen Fischen, als: Gründlingen, Schmerlen und dergleichen verfertigen.

358. Endouillen oder Hasenwürste.

Wenn man vielleicht übrig gebliebenen Hasenbraten vorräthig hat, so schneidet man das Fleisch alles von den Knochen herunter, schabet es aus, hackt es fein, und reibt es durch einen Durchschlag, dann nimmt man so viel Speck als Hasenfleisch, schneidet den Speck in kleine Würfel, setzt ihn in einer Casserolle mit ein wenig Butter zum Feuer, läßt ihn etwas ausbraten, daß er aber nicht kraus oder braun werde, sondern weiß bleibt, schüttet das Fleisch zu dem Specke, und 3 oder 4 gehackte Chalotten, 1 Rocambole, und von Nr. 103 etwas feine Kräuter, Pfeffer und Salz dazu, dann verdünnt man es mit einem Glase Wein oder Consumé, füllt es durch die Spritze in weite Rinderdärme, und wenn die

Wurst auf beyden Enden zugebunden ist, legt man sie in eine Casserolle mit Wasser oder Suppe, gibt ein paar Lorberblätter, Zwiebeln, eine Hand voll feine Kräuter, Wochholder und Salz dazu, setzt solche auf langsames Feuer, und läßt die Wurst darin eine gute Stunde stehen, aber nicht kochen, sondern nur ziehen. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man ein Stück Butter in einer anderen Casserolle braun werden, und legt ein paar ganze Zwiebeln gleich in die braune heiße Butter, läßt sie etwas abkühlen, legt nun die Hasenwürste in diese Butter, und läßt sie in derselben auf der heißen Stelle bis zum Anrichten stehen. Man kann die Wurst wohl etwas, aber nicht viel braten lassen, sonst wird sie leicht hart.

359. Rinderwurst zu Erbsen- und Linsensuppen.

Vom Schwanzstücke wird das zarteste Fleisch fein ausgeschabt, recht fein gehackt, und durch einen Durchschlag getrieben, dann wird beynahe eben so viel gutes, frisches Rinder-Nierenfett dazu gehackt, feine Kräuter, Chalotten, Pfeffer und Salz dazu gegeben, und die Masse durch eine Spritze in Rinderdärme gefüllt. Die übrige Procedur ist genau eben so, wie bey obigen Hasenwürsten, nur hat man noch zu bemerken, daß diese recht fest und voll wie Bratwürste gestopft seyn müssen, und daß man sie nur eine gute Stunde am Feuer aufziehen, nicht aber kochen lassen darf, damit sie nicht hart und zähe werden.

360. Französische Blutwürste.

Gekochtes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, und hierzu eben so viel Fleischbrühe als Blut, und Fleisch, feine Kräuter, etwas Rocambole, Salz und Pfeffer genommen. Wer will, der kann auch große Rosinen mit hinein nehmen; sodann wird die Masse durch die Spritze in Därme gefüllt, nicht zu stark voll, sondern etwas locker gestopft, fest gebunden und langsam gekocht. Weißen Boudin siehe Nr. 299.

361. Bratwürste von Schweinefleisch.

Unter das fein gehackte Fleisch hackt man 2 Theile in Würfel geschnittenes fettes Fleisch noch etwas mit durch, damit das fette immer größer bleibt als das magere, nimmt fein geriebene Citronen-Schale, Pfeffer, und Salz, zur Veränderung auch Coriander oder Rockenbollen. Nur letztere beyde Ingredienzien nicht zugleich mit dazu, und dann wird es mit einem Glase Wein angefeuchtet, und dünne gemacht, und durch die Spritze in reine Därme gefüllt. Beym Braten setzt man die Würste in gelber Butter, welche abgekühlt seyn muß, mit ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer, läßt sie langsam braten, und wendet solche in der ersten Viertelstunde nicht um, sondern läßt die Würste erst auf der einen Seite gar werden.

362. Saucissons von Schweinefleisch.

Das Fleisch zu den Saucissons schabet man aus, und hackt es mit dem Fette und Citronen-Schalen ganz fein. Um solches leicht zu bewirken, feuchtet man es mit etwas Wasser an. Hat man aber etwas Wein, ist es besser, salzt es zuletzt, spritzt es durch die Spritze in rein gemachte Hammeldärme, und unterbindet diese in ganz kurze Würstchen. Wer will, kann auch Rocambole mit hinein nehmen.

363. Endouillen von Reiß.

½ Pfund Reiß blanchirt man ein paar Mahl in Wasser. Wenn solcher auf ein Haarsieb abgelaufen ist, thut man denselben in eine Casserolle, gibt ¾ Kanne Milch und ¼ Pfund Butter dazu, und läßt ihn auf langsamen Feuer ausquellen. Wenn derselbe steigt, und fast kalt ist, rührt man 6 Eyerdotter, und noch ¼ Pfund gute Butter, etwas Muskaten-Blüthe und Salz darunter. Wer es gern mag, nimmt auch ¼ Pfund große oder kleine Zibeben mit dazu. Ist die Masse zu dick, so wird sie mit einem Kaffehbecher voll guter Milch oder Rahm verdünnet, durch die Spritze in etwas weite Därme ge-

spritzt, solche wie Budin blanc gebunden, und in Wasser mit etwas Salz langsam noch ein Mahl aufkochen gelassen. Nun bleiben sie ½ Viertelstunde in dem gekochten Wasser liegen, werden dann heraus in braune Butter gelegt und nur gelinde und langsam braten gelassen, auch nicht oft, sondern nur ein Mahl in der Butter umgewendet, sonst platzen die Därme.

364. Endouillen von Krebsen.

Man macht sich von 1 Schock Krebsen, wie Nr. 95 beschrieben steht, Butter- und Krebsfasch, dann thut man das Krebsfasch und die Hälfte der Krebsbutter zusammen in eine Casserolle, rührt 4 Eyerdotter, eine eingeweichte, und mit etwas feinen Kräutern und Butter abgerührte Semmel, Muskaten-Nuß und Salz dazu, rührt alles wohl recht unter einander, füllt es durch die Spritze in Därme, bindet und kochet solche wie die vom Reiße in Wasser, und läßt sie auf einem Tuche abtrocknen, dann werden sie in der übrigen Krebsbutter warm gemacht, und mit der Butter auf Assietten angerichtet.

365. Endouillen von Hecht oder anderen Fischsorten.

Den Hecht schneidet man aus der Haut, und schabet das Fleisch von den Gräten; die Hälfte von dem Fisch schneidet man in Würfel, setzt solche mit Butter, Salz und feinen Kräutern Nr. 102 zum Feuer, läßt es gar schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingezehrt ist, und wenn es abgekühlt, so hackt man es mit dem anderen Theil rohen Fisch gänzlich fein. Halb so viel Semmel, als man Fischfleisch hat, weicht man erst in Wasser oder Milch ein; wenn solche durch eine Serviette ausgedrückt ist, rührt man sie mit 2 oder 3 ganzen Eyern und etwas Butter auf dem Feuer steif ab, stößt im Mörser beydes gut durch, thut noch 3 Eyerdotter, Muskaten-Nuß und nöthiges Salz, auch wenn man will, etwas guten weißen Speck dazu, und macht es etwas dünn mit einem Kaffehbecher voll Milch. Nun spritzt man es in

Därme, bindet solche wie die vorherigen, kocht sie auch in Salzwasser ab, und legt sie trocken in gelbe Butter.

NB. Von Karpfen, Sander und anderen Fischsorten macht man sich auch solche Würstchen. Endouillen von allen Arten Gehirn sind schon unter Nr. 237 beschrieben.

366. Endouillen von Welschkohl oder Savoyen-Kohl.

Wenn der Kohl wohl gereinigt ist, blanchirt man denselben, und kocht ihn mit Brühe und Butter weich, und ganz kurz, und hackt ihn ganz fein, dann weicht man eine Semmel ein, und wenn sie ausgedrückt ist, wird sie mit Butter, Kräutern und ein paar ganzen Eyern, wie ein Rührey, auf dem Feuer abgerührt, und dann mit dem gehackten Kohle zusammen gerührt, etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer und Salz, und noch 4 Eyerdotter dazu gegeben, und ½ Pfund Speck in ganz feine Würfel geschnitten, und ausgebraten, jedoch so, daß derselbe nicht gelb oder braun werde, sondern weiß bleibt. Wenn es etwas abgekühlt ist, thut man es zusammen, füllt es durch die Spritze in weite Därme, kocht solche in Salzwasser, legt sie in heiße Butter und garnirt damit dasselbe Gemüse.

367. Tymbale von Macaroni.

Ein Pfund Macaroni oder italiänische Pfeifen-Nudeln kocht man in schwacher Brühe mit etwas Butter und Salz, bis sie weich und aufgelöset sind. Unter solcher Zeit stößt man auf dem Tische 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 6 ganze Eyer und einen Kaffehbecher voll Milch zu einem mürben Teige an wie Nr. 251, bestreicht eine runde Form oder Casserolle mit Butter, bestreuet sie inwendig mit Fadennudeln, und hackt ¼ Pfund Rinderfett oder Mark ganz fein, thut alles unter die Macaroni, und gibt es in die mit Teig ausgesetzte Casserolle. Nun wird oben mit Ey der Rand bestrichen, ein Teigdeckel darauf fest angedrückt und kraus gekniffen, und in der Mitte ein Luftloch ge-

lassen, welches man beym Anrichten mit etwas Teig zumacht. Wenn derselbe 1½ Stunde gut gebacken hat, richtet man ihn an.

NB. Auch von Hühnern, Indian, Lamm und was man sonst will und auch hat, wird das Fleisch wie ein Fricassée gekocht, wenn es kalt ist in solchem Teige, wie vorgemeldet, gebacken, und beym Anrichten eine gute legirte Soß hinein gegeben. Man vergleiche hiermit die Grisette Nr. 251.

368. Grenade von Kalbsmilz, Rindergaumen und Ailerons.

Unter Nr. 332 ist schon eine Grenade von Wild beschrieben, wornach man sich mit richten kann. Man spickt die ausgezogene Kalbsmilz, nachdem solche blanchirt und rein gemacht, auch ausgekühlt ist, mit gutem feinen Specke dicht und voll. Von den Rindergaumen muß, wenn sie blanchirt sind, die Haut abgeputzt und dieselben vollkommen weicht gekocht werden in einer Braise Nr. 199, dann macht man ein gutes Kalbfleischfasch nach Nr. 93, und bereitet sich ein Ragout von Ailerons.

Ailerons sind Flügel, Kopf, Hals, Magen und Lebern von Hühnern, Kapaunen und Indianen, im Nothfalle auch von Aenten. Diese werden, wie gewöhnlich, mit Coulis gar gekocht und mit Citronen-Säure abgeschärft oder auch en Fricassée ablegirt. Wenn man nun alles das vorher Beschriebene, als die Kalbsmilz, den Rindergaumen und die Ailerons so weit fertig gemacht hat, so geschieht die Zusammensetzung von Grenade folgender Maßen: man bestreicht eine runde Form oder verzinnte Casserolle dünn mit Butter und setzt solches völlig mit Speck aus, wie Nr. 334 zu lesen, legt dann das beste Stück von der gespickten Kalbsmilz unten in die Mitte des Bodens, und rangirt die gar gemachten Rindergaumen in der Runde herum, oder bestreicht die Gaumen auch mit Fasch, rollirt solche auf, und setzt die Casserolle mit solchen

Rollets aus; zwischen die Rollets bringt man wieder gespickte Kalbsmilz, so daß man 4 Streifen Kalbsmilz und 4 Streifen Rindergaumen in der Runde vor sich hat; dann streicht man Fasch zwischen und über die Gaumen und Milz, und läßt in der Mitte eine Höhlung, worin das Ragout von den Ailerons hinein gebracht wird. Wenn dieß geschehen, bedeckt man es wieder mit Fasch, bestreicht es fest mit Eyern, und streut etwas geriebene Semmel darüber, damit sich keine Soß durch dieß Fasch hindurch ziehen möge; dann setzt man solche Grenade in ein anderes Geschirr, worin kochendes Wasser gehalten werden muß, und bäckt es zugedeckt im Ofen 2 Stunden. Beym Anrichten stürzt man es auf einer Schüssel um, nimmt behende den Speck davon herunter, und gibt eine Champignons-Soß darunter. Auf diese Weise macht man sich Grenade von allem Fleische, was man vorräthig hat, und füllt immer in die Mitte ein Ragout hinein.

369. Poupedon von Reiß mit Tauben, Krebsen und Maurachen.

Zu einer Mittelschüssel von etwa 4 oder 6 Tauben blanchirt man 1 Pfund Reiß ein paar Mahl im Wasser, und läßt solchen auf ein Sieb ablaufen, thut den Reiß sodann in eine Casserolle, und gibt Milch oder Brühe darauf, mit welchen man den Reiß steif ausquellen läßt. Während solchem Ausquellen läßt man das Geschirr auf flachem Feuer und nicht auf dem Dreyfuße über dem Feuer stehen, weil im letzteren Falle der Reiß gar leicht sich am Boden ansetzt oder anbrennt. Unter solcher Zeit macht man die Tauben rein, und wenn solche blanchirt sind, passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Chalotten, füllt solches mit Brühe, im Nothfalle mit gedachtem Blanchir-Wasser, läßt die Soß auskochen, gibt dann die Tauben, wie auch ein Bouquet von feinen Kräutern, etwas Citronen-Schale und nöthiges Salz dazu, und läßt die Tauben meisten Theils weich kochen, und die Soß

kurz werden. Unter dieser Zeit putzt man die Krebse von den Schalen, so wie auch die Maurachen, und bringet alles zusammen, würzt und macht es mit nöthigem Salze schmackhaft. Während nun dieses Tauben-Ragout abkühlt, rührt man in den steif gekochten Reiß ¼ Pfund Butter und 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, macht ihn mit etwas Muskate und nöthigem Salze gehörig ab, und rangirt auf der bestimmten Schüssel von gedachtem Reiß einen Rand von 2 Finger Höhe, richtet die Tauben mit den Krebsschweifen und Maurachen darin an, und bedeckt sie mit einem Reißdeckel, macht es mit einem Messer gehörig glatt und völlig rund, und bestreicht mit einem Pinsel mit etwas geschmolzener Butter, worin eine Eydotter ist, über und über den Poupedon, bestreut denselben mit geriebener Semmel, läßt ihn eine gute Stunde backen, und gibt noch etwas Krebs-Soß oder andere Fricassée-Soß beym Anrichten dazu. Auf diese Weise kann man mehrere Poupedons von anderem Fleisch- und Flügelwerk machen.

370. Grenade von Reiß mit Compôte von Pflaumen.

Den Reiß präparirt und macht man sich fertig, wie zum Poupedon. Die Pflanzen kocht man wie Eingemachtes mit etwas Zucker und Zimmet kurz, und bestreicht eine Casserolle mit Butter, setzt solches völlig mit Papier aus, bestreicht das inwendige Papier wiederum mit Butter, und streuet es nun mit geriebener Semmel aus, bringt dann den Reiß hinein, streicht mit einem Löffel den Reiß fest in der Runde an, gibt das Pflaumen-Compôte hinein, und deckt es völlig mit Reiß zu, bestreicht es oben mit Ey und geriebener Semmel, und läßt es in einem anderen flachen Geschirre, worin Wasser ist, 1½ Stunde backen. Wenn es nun auf der bestimmten Schüssel umgekehrt ist, nimmt man das Papier davon ab und pudert oder bestreuet die Grenade gut mit feinem Zucker.

371. Grenade von Semmel mit Aepfeln und großen Rosinen.

Eine Casserolle bestreicht man mit Butter, und setzt solches mit egal geschnittenen Semmelscheiben dicht an einander aus, dann bestreicht man auch die angesetzten Scheiben der Semmel inwendig etwas dick mit Butter, und streuet es mit geriebener Semmel aus. Die Aepfel schneidet man in Scheiben; die Rosinen, wenn solche gelesen und gewaschen, läßt man mit 1 Glas Wein und Zucker etwas kochen, und wenn solche rund ausgequollen, bringt man sie zu den Aepfeln mit etwas Zucker und Zimmt, und schüttet beydes, Aepfel und Rosinen, in die mit Semmel bereitete Casserolle, drückt es fest zusammen, feuchtet es mit noch 1 Glas Wein oben an, und läßt die Casserolle 1 Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten oder Umkehren der Casserolle auf der dazu bestimmten Schüssel muß man mit einem Messer vorsichtig prüfen, ob sich auch nicht etwas Saft durch die Semmel an den Rand der Casserolle gedrängt habe; wenn dieß nicht zu fürchten, kehrt man es um, hebt die Casserolle davon, legt oben ein paar Scheiben Semmel darauf, damit die Aepfel zusammen halten, und bestreuet es mit Zucker.

372. Grenade von Plinzen mit grünen Pflaumen.

Die Casserolle bestreicht man stark mit Butter, und setzt solche mit Plinzen aus. Aus den frischen Pflaumen schneidet man die Steine heraus, und marinirt solche mit Zucker und Zimmt, dann rührt man ¼ Kanne sauern Rahm und 6 ganze Eyer gut durch einander; der Rahm kann auch noch mit etwas Zucker versüßt werden. Von diesem Crême rührt man nur 2 gute Löffel voll unter die Pflaumen, und füllt solche Pflaumen in die hierzu bestimmten Plinzen, rollt sie eben zusammen, und rangirt sie in die bereitete Casserolle neben einander und quer über. Wenn alle Plinzen und Pflaumen hinein sind, so gießt man die übrige angerührte Crême darüber, daß sich solches zwischen den Plinzen und Pflaumen durchzie-

hen möge, und läßt in einem anderen Geschirre oder einer Pfanne diese Grenade 1 gute Stunde im Ofen backen. Dann wird es eben so vorsichtig angerichtet, wie die vorige Grenade, und mit Zucker bestrenet.

373. Hühner mit Müscherln zu machen.

Man nimmt eine Casserolle, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie hinein, legt ein Stück Speck dazu, gibt sodann das Hühnchen darauf, und abermahls ein wenig Speck und ein wenig Butter hinein, dann lasse man es dünsten, gieße sodann etwas Suppe darauf, damit es schön weiß bleibt; dann macht man eine gute Einmach-Soß, und wenn das Hühnchen gut ist, so gibt man diese Einmach-Soß hinein, und lässet es ein wenig sieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb, und löset die Müscherln aus, sodann läßt man es in rothem Weine sieden, und wenn es gesotten ist, so thut man die Müscherln mit einem Löffel heraus, und gibt sie in die Soß, schneidet grüne Petersilie und Champignon recht klein zusammen, läßt es in Butter dünsten, — gibt es auch in die Soß hinein, und läßt es aufsieden.

374. Ein Hühnchen mit Reiß zu machen.

Man gibt ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn das Hühnchen geputzt und blanchirt ist, so gibt man es in die Butter hinein. Reiß gibt man so viel als man nehmen will, auf das Hühnchen, und lässet es sammt dem Reiße dünsten, gießt zuweilen eine Suppe darauf, und läßt sie fortdünsten, wenn es gut ist, so legt man das Hühnchen auf eine Schüssel, und gibt den Reiß darüber.

375. Einen Fasan in Aspic zu machen.

Man nimmt Suppenbeine, Kälberknochen, 1 paar Kälberfüße und eine alte Henne, gibt es in einen Topf, und läßt es recht einsieden, ist das Fett heraus gesotten, so schöpfet man es recht sauber ab. Wenn es recht gut eingesotten ist, seihet man es durch ein Tuch, sprudelt 2 ganze Eyer mit etwas gutem Essig ab, und

nimmt ein wenig Limonien-Saft, etwas Wein, gibt dieß alles in die Suppe, setzt sie sodann auf die Gluth, und läßt es klären, wenn es gekläret ist, so seihet man es wieder durch ein Tuch, damit es recht klar wird, dann nimmt man eine ganze Leber, ein kälbernes und schweinenes Schnitzel, schneidet dieses recht klein zusammen, und spritzet es zuweilen mit einer Brühe. Wenn es fertig ist, so nimmt man den Fasan, löset die Beine heraus, und gibt den Fasch hinein; dann macht man den Rücken wieder zu, richtet den Fasan ein, wie man ein gedünstetes Poulart einrichtet, wenn man zu dem Poulart eine Suppe gibt, so gibt man zu dem Fasan Bertram-Essig, und sieht aber, daß der Fasan weißt bleibt. Denkt man, daß er gut ist, so legt man ihn heraus, gibt ein wenig Essig in eine Schüssel, und läßt es sulzen, hernach legt man den Fasan hinein, und gibt den übrigen Essig darauf.

376. Ein gedünstetes Poulart zu machen.

Man nimmt Wurzelwerk und Zwiebeln in eine Casserolle, ein wenig Fett, verbindet das Poulart auf der Brust mit Speck, leget es auf das Wurzelwerk, und läßt es dünsten, dann gibt man zuweilen eine Suppe darauf, damit es schön weiß bleibt, wenn das Poulart gedünstet hat, so leget man es heraus; und staubt das Wurzelwerk, gibt Suppe darauf, säuert es mit Wein, schlägt es durch ein Sieb, und lässet es noch ein Mahl mit dem Poulart aufsieden.

377. Eine Aente in pohlnischer Soß zu machen.

Man nimmt eine Casserole, legt ein Stück Speck hinein, dann die Aente, dressirt sie, alsdann legt man sie auf den Speck, und legt oben auch ein Stück Speck darauf, läßt es dünsten; dann nimmt man Zibeben und Mandeln, schwellet die Mandeln, gibt sie und die Zibeben in eine Casserolle, dann gibt man ein paar Löffel voll Coulis darauf, und ein wenig Hagebutten-Salze, läßt es sieden, hernach nimmt man die Aente her-

aus, machet die Farbe darauf, legt die Aenten in eine Schüssel, und gibt die Soß darüber.

378. Kapaunen-Würste zu machen.

Man legt in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt es zerschleichen, schneidet eine Zwiebel klein zusammen, und läßt sie in Butter rösten, dann reibet man Semmel ab, thut es stückweis in eine Pfanne, gibt Milch darauf, und läßt es recht gut kochen, wenn es gut eingekocht ist, so gibt man es unter die Zwiebeln, schlägt 4 ganze Eyer und 5 Dotter hinein, verrühret es, und gibt es in die Därme hinein, dann gibt man in eine Casserolle Wasser und ein wenig Milch, wann es siedet, so thut man die Würste darein, und siedet sie ab; man sticht mit einem Speil in dieselbe, damit man sehen kann, ob solche gut sind oder nicht, sodann gibt man Butter in eine Rein, legt die Würste darein, und lässet sie braten, so sind sie gut.

379. Einen Rehrücken zu bereiten.

Man nimmt den Rücken, schneidet die Haut herab, und spickt ihn, hernach macht man eine Beitze mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie, dürres Kräutel, siedet es, gibt es über den Rücken, und läßt ihn einige Tage liegen, hernach speilet und stecket man ihn an den Spieß, und bratet ihn. Man begießt ihn mit einer Beitze, machet eine solche Soß, wie man zu den Fischen macht, und ein wenig Glacé darein, welche man über den Rücken gibt, so ist es fertig.

380. Kapaun mit Aepfeln.

Man nimmt in eine Casserolle Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, salzt den Kapaun, beleget ihn mit Speck, und gibt ihn auf das Wurzelwerk, gibt auch ein wenig Suppe darauf, und läßt ihn dünsten, dann schälet man die Aepfel, sticht die Wurzen heraus, thut sie darein, gibt ein wenig Zucker darüber, und läßt es dünsten, dann nimmt man in eine Casserolle ein Eingesottenes, macht es

dünn, wann der Kapaun gedünstet, so gibt man ihn auf die Schüssel, leget die Aepfel um den Kapaun herum, und gibt das Eingesottene darüber.

381. Ein Kapaun mit Austern und gespicktes Brüstel.

Man nimmt den Kapaun, salzet ihn ein, und gibt ihn in die Preß, hernach nimmt man das kälberne Brüstel, und löset die Rippen heraus, blanchiret es, hernach spickt man es, und gibt es in die Glacé, alsdann löset man die Austern aus in eine Casserolle, und läßt es auf der Gluth aufgehen, wenn der Kapaun gut ist, so nimmt man ihn heraus. Die Brüstel müssen immer mit der Glacé mit einem Pinsel angestrichen werden, damit sie nicht glassirt werden, leget dann den Kapaun auf eine Schüssel, und gibt die Brüstel und Austern ebenfalls auf den Kapaun.

382. Kapaunen-Knödeln mit Müscherln.

Man nimmt eine Casserole, löset die Müscherln aus, und gibt Coulis daran, lässet sodann Kapaunen- und Kalbfleisch zusammen recht klein schneiden, weichet für 1 Kreuzer Semmel in Wasser; gibt hernach das Fleisch und die Semmel in einen Mörser, es muß jedoch recht fein gestoßen werden. Hierauf verfertigt man Knödeln davon, lässet solche in der Suppe kochen, und gibt sie zu den Müscherln hinein.

383. Ein Aspic von Hühnerkamm zu machen.

Man nimmt eine gute Suppe, kocht Kälberfüße mit einigen Kälberknochen darein, dann wird solches abgeseihet, so wie auch ein Ey klar abgesprudelt, und hinein gethan; ein wenig Essig wird abgesotten, und recht fein durchgeseihet, sodann gibt man ein wenig Aspic in eine Schale, und schneidet von einer Zunge einen Stern aus, kocht harte Eyer, und gibt dasselbe in die Milch, einmahl ein Weißes und einmahl ein Gelbes, hackt dasselbe recht fein zusammen, und macht einen Kranz hiervon, alsdann läßt man das Aspic auf der Gluth zerschleichen,

gibt es dann darüber, und läßt es sulzen. Sodann leget man diesen Hühnerkamm hinein, und machet auch einen Kranz hiervon, man gibt abermahls ein Aspic darauf, läßt es sulzen, und stürzet dieß heraus, so ist es fertig.

384. Einen Indian mit Krebssenf und kälbernes Brüstel.

Man putzet den Indian sauber, salzet ihn ein, speilet und dünstet ihn mit Wurzelwerk und Speck, kochet Krebse in Salzwasser ab, und löset die Schweifeln aus, gibt sie zu dem Indian, spickt ein kälbernes Brüstel, und gibt es auch zu dem Indian, wenn aber der Indian gedünstet hat, so legt man ihn auf die Schüssel, alsdann ein gespicktes Brüstel auf die Brust, stecket die Krebse mit den Scheren ein, und gibt den Indian zur Tafel.

385. Hühnchen mit Reiß zu füllen.

Man nimmt ein paar Hände voll Reiß, kochet ihn in Wasser ab, gibt solchen sammt einem Stücke Butter in eine Casserolle, läßt ihn dünsten, gibt zuweilen auch eine Rindsuppe darauf, putzet dann die Hühnchen sauber, macht sie auf, untergreift sie, füllet dieselben mit dem Reiß, speilet und dünstet dieselben in Wurzelwerk und Speck, und gibt solche in den Ofen, damit sie in der Höhe eine Farbe bekommen.

386. Ein Kapaun mit Austern- und Krebs-Soß.

Man nimmt den Kapaun, macht solchen auf, und wäscht ihn sauber aus, sodann wird derselbe gespeilt, und in Wurzelwerk und Speck gedünstet, hierzu macht man eine Krebsbutter, und läßt die Austern aus, gibt diese in eine Casserolle, drückt Citronen-Saft darauf, und läßt solche auf der Gluth aufkochen, sodann wird die Krebsbutter und ein wenig Coulis darauf gegeben, und aufgekocht. Wenn der Kapaun gut ist, so lege man ihn auf eine Schüssel, gebe die Soß darüber, nehme gekochte Krebse, löse die Schweifeln aus, und lege solche

abermahl in den Kapaun hinein, damit sie warm bleiben, und so ist er gut.

387. Das Wildschwein zu sulzen.

Man wäscht 3 Pfund vom Riegel oder Brust, siedet es weich in halb Wasser und halb Essig, mit Salz, Gewürz, Limonie und gebeiztem Kräutel. Dann schneidet man ordentliche Schnitzeln aus dem Fleische, macht die Sulz von Wein und Wasser, und den Fleischsud und einer aufgelöseten Hausenblase, und schüttet sie an das Fleisch, dann kann man ihr auch eine Farbe geben.

388. Krebs-Hühner.

Man treibt Krebsbutter ab, so viel man braucht, rührt Eyer und ein wenig Semmelbröseln hinein. Dann füllet man die Hühner damit, und läßt sie langsam sieden, damit sie recht roth werden.

389. Faschirte Tauben.

Man schneidet einen feinen Fasch von Zwiebeln, Leber und Magen von den Tauben, Magroni und geweichte Semmeln, röstet alles in Butter, bis es schön braun ist, dann füllt man es mit Rindsuppe auf, rührt es glatt ab, legt die Tauben hinein, und läßt sie langsam sieden.

390. Hühnchen in englischer Soß.

Man reiniget die Hühnchen, dressirt und blanchirt sie, dann läßt man ein Stück Butter mit etwas Mehl angehen, gibt Muskaten-Blüthen und Saffran hinein, und läßt die Hühneln darin dünsten, doch nicht zu weich. Dann sprudelt man 5 Eyerdotter, ¼ Löffel Rahm, ein Stück Butter, von Limonien den Saft und die Schalen und etwas Soß, worin die Hühnchen gedünstet haben, ab, setzt es auf die Gluth, und sprudelt es so lange, bis es dick wird, dann richtet man die Hühnchen in die Schüssel, und die Soß darüber an.

391. Repphühner in Fasch.

Man reiniget die Repphühner, dressirt und spickt sie, dann werden sie gebraten. Hernach macht man einen Fasch von Leber, Zwiebeln, Petersilie, Limonien-Schalen, Chalotten und Mark. Dann läßt man Butter mit Mehl und Semmelbröseln angehen, gibt den gestoßenen Fasch, Suppen, gestoßene Gewürznägelein, ein wenig Rahm und Limonien-Saft, und läßt die gebratenen Hühner darin aufdünsten.

392. Eine Aspic von Kapaunen.

Man reiniget einen Kapaun, salzt und dressirt ihn, bratet ihn, und läßt ihn kalt werden. Dann nimmt man einen 3 Maß Topf, gibt darein 2 Pfund Rindfleisch, ½ Pfund Rindfuß, 3 Kälberfüße, 2 Lämmerfüße, Hühnerkragen und Flügel, 2 ganze Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, Sellerie, Limonien-Blätter, Pfefferkern, Gewürznägelein und Salz; füllt es mit halb Wein, halb Essig an, und sorgt, daß der Topf voll bleibet. Wenn es nicht mehr keimt, so gibt man Saffran, ein wenig geklopfte Hausenblase und Zwiebelschalen, läßt es noch eine Zeit sieden, seihet die Soß davon, und läßt sie auskühlen. Dann rührt man ein Ey, gibt es in eine Rein, und die Sulz dazu, setzt es auf starkes Gluthfeuer, und läßt es so lange sieden, bis es sich bricht, und sich sehr klar zeigt, man schöpft das Fett aber ab, bevor noch das Ey dazu kommt.

Dann läßt man die Sulz durch eine Serviette laufen, füllt die Hälfte des Models damit, und läßt es sulzen. Dann löset man von dem Kapaun die Brust heraus, schneidet Schnitzeln von dem gebratenen Fleische, und wenn sich das in dem Model gesulzt hat, so legt man den Kapaun hinein, garnirt ihn rund herum mit länglich geschnittenen Pistazien und den Schnitzeln, gibt die übrige Sulz darüber, und läßt sie an einem kalten Orte stehen.

So kann man es auch mit den Repphühnern und

Spanferkeln machen. Nur wird das Spanferkel in Stücke zerhackt, und wenn es sich in dem Sude weich gesotten hat, so nimmt man es davon, und läßt das andere noch sieden.

393. Wildschwein oder Schwarzwildbret.

Man reiniget ein Stück Wildschweinfleisch, und gibt es in eine Casserolle, welches man mit Wurzeln, Zwiebeln und Petersilie, Gewürz, Lorberblättern, Kuttelkraut, Limonie und Salz einrichtet, und füllt es auf mit Essig, Wasser und Wein, und läßt es in diesem weich sieden, dann kann man es kalt in Essig und Oehl, oder warm in eine Soß geben.

394. Ribisel-Soß oder Soß zum wilden Schwein.

Man läßt ein Stück Butter, je nachdem man viel braucht, mit feinen Semmelbröseln angehen, dann gibt man Zucker und Eingesottenes von Ribisel oder Zwetschken, oder Hagebutten hinein, füllet es mit Wein auf, rührt es, und läßt es zu einer Soß aufkochen.

395. Tauben in Blut.

Man richtet die Tauben wie gewöhnlich her, aber wenn man sie absticht, so bewahret man das Blut in Essig auf. Dann richtet man ein Geschirr ein, mit Wurzeln, Zwiebeln, grüner Petersilie, Limonie, Gewürz, Lorberblättern, Kuttelkraut, etwas Speck und 1 Stück Butter, gißt Suppe darauf, und läßt die Tauben darin dünsten, dann nimmt man die Tauben heraus, staubt die Soß mit Mehl, und gibt das Blut und rothen Wein hinein, dann passirt man die Soße über die Tauben, und läßt sie noch eine Zeit aufkochen.

396. Tauben in Blut auf eine andere Art.

Man nimmt von den abgestochenen Tauben das Blut, und gibt solches in kalten Essig; man läßt in einer Casserolle Speck zerschleichen, nimmt die Kröpfe heraus, gibt Zwiebel und Citronen-Schale hinein, legt die

Tauben ganz oder zertheilt hinein, läßt sie dünsten, bestreuet solche mit Semmelbröseln, gibt eine Rindsuppe darauf, und läßt es aufkochen, dann gibt man das Blut über die Tauben, läßt ein wenig Zucker in Schmalz heiß werden, gibt solchen zu den Tauben nebst ein paar Löffel voll Rahm. Gewürzt werden sie nach Belieben.

397. Hirschziemer in der Ribisel-Soß.

Man nimmt eine Casserolle, gibt zerschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Kuttelkraut, etwas Weinessig und Wasser hinein, salzet solches, und gibt neues Gewürz und Gewürznägelein dazu, sodann legt man den Hirschziemer hinein, gibt Papier darauf, deckt ihn zu, und läßt ihn hierin so lange kochen, bis er weich ist, dann macht man die Rinde, läßt Schmalz heiß werden, und gibt zerriebene schwarze Brotbröseln hinein, röstet es schön braun, seihet das übrige Fett weg, gibt gestoßenen Zucker und Wein nach Belieben daran, läßt es dick kochen, und hernach kalt werden. Dann streicht man die Bröseln darauf, statt der Rinde wird selber gut gezuckert und in den Ofen gestellt, dann macht man die Soß, gibt in ein Reindel ein wenig fein geriebene Semmelbröseln und eingesottene Ribisel, auch ein wenig Wein, läßt dieß aufkochen, und legt alsdann den Ziemer auf eine Schüssel, und die Soß auf eine kleine Schale.

398. Gebackene Hühner in der Ribisel-Soß.

Man nimmt gut geputzte Hühner, salzt und richtet sie zum Backen, alsdann backt man sie recht schön resch und licht, dann legt man solche in eine Rein, läßt in einer Pfanne frisches Schmalz heiß werden, gibt gestoßenen Zucker hinein, jedoch daß er nicht zu braun wird, und gibt eine Hand voll Semmelbröseln dazu, röstet solche, schüttet es über die Hühner, und gibt 2 Eßlöffel voll Ribisel daran, Wein, Zucker, Zimmt und Citronen-Schale, läßt es alsdann gut kochen, und richtet sie an.

399. Sauer eingelegte Hühner.

Man nimmt saubere Hühner, salzet sie, schmiert eine Rein mit Butter, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilien-Kraut und Citronen-Schalen hinein, legt die Hühner hinein, und läßt solche dünsten, dann nimmt man 3 hart gesottene Eyerdotter, schneidet sie klein, und treibt ein Stück Butter ab, gibt die Eyerdotter und ein wenig Mehl hinein, gibt eine Suppe von den Hühnern daran, rührt es ab, gibt solches über die Hühner, läßt es aufkochen, und säuert sie mit Citronen-Saft.

Sechste Abtheilung.

Von der Bereitung aller Arten Gemüse und Gartengewächse, Mehl- und Eyerspeisen.

400. Ausgebackene Artischocken.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und die Spitzen der Blätter ab, und dann nach der Größe derselben entweder in 2, 3 oder 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, und putzt dann das Faserige heraus. Wenn sie abgewaschen sind, läßt man solche auf einem Haarsiebe trocken ablaufen, macht eine Claire Nr. 98 mehr oder weniger süß, tunkt oder drückt die Artischocken einen Finger breit über das Fleischige in diese Claire, bäckt sie in heißer klarer Butter aus, und richtet sie auf Assietten an.

401. Artischocken-Boden en Surprise.

Von den Artischocken putzt man alles unten und oben rein ab, so daß nur die fleischigen Boden bleiben, und

kocht solche im Wasser, jedoch nicht zu weich, dann trocknet man sie ab, hält sich etwas guten Kalbfleisch-Fasch Nr. 93 und ein wenig Salbicom Nr. 96 parat, bestreicht die Ränder des einen Boden, legt einen Löffel voll Salbicom hinein, deckt es mit einem anderen Artischocken-Boden wieder zu, und bestreicht beyde Ränder derselben mit gedachtem Fasche, bestreicht es nun mit Eyern, und bannirt jedes Stück mit Semmel und etwas Mehl darunter, und wenn sie alle bis dahin fertig sind, bäckt man sie in heißer klarer Butter oder Braise aus, und gibt eine Coulis-Soß beym Anrichten dazu.

402. Artischocken mit Semmel und Petersilien-Soß.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und um die Hälfte die oberen Blätter gerade ab, kocht solche in vielem Wasser weich, und legt sie dann in kaltes Wasser. Nach einer kurzen Zeit nimmt man sie heraus, und hält sie Stück vor Stück in der linken Hand fest, greift mit der rechten Hand in die Mitte der Artischocke, drehet das Inwendige herum und heraus, und nimmt mit einem Löffelstiel das Feine und Haarige ebenfalls rein heraus, spült hernach die Artischocken Stück vor Stück im Wasser aus, und läßt sie umgekehrt auf dem Haarsiebe ablaufen. In einer dazu passenden Casserolle läßt man etwas geriebene Semmel, ein gutes Stück Butter und Muskaten-Blüthe mit Brühe zu einer dünnen Soß ein Mahl aufkochen, rangirt die Artischocken hinein, und legt in jede Artischocke noch so viel frische Butter, wie ein Taubeney groß, läßt alles zusammen ¼ Stunde kochen, und beym Anrichten gießt man die Soß darüber und daneben. NB. Entweder etwas fein gehackte Petersilie oder statt dessen etwas Schnittlauch, paßt auch hierzu sehr gut.

403. Artischocken mit Weineßig oder holländischer Soß.

Man kocht und präparirt die Artischocken wie vorgemeldet, und gibt entweder die Holländer-Soß Nr 130

darüber, oder macht sich Weinsoß auf folgende Art: man thut zu etwas Butter ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyerdotter, den Saft von 1 Citrone, hinlänglich Zucker, ¼ Kanne Wein und etwas gestoßenen Zimmt, rührt alles zusammen ab, läßt dann die Artischocken darin warm anziehen, und richtet sie dann an.

404. Artischocken-Boden en Coulis oder en Ragout.

Die Artischocken putzt man, wie bey Nr. 401, und kocht sie in vielem Wasser und etwas Salz mürbe, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und auswässern, dann rein auf's Sieb ablaufen, passirt ein wenig Butter mit 2 gehackten Chalotten, gibt braune Coulis Nr. 21 darauf, dann die Artischocken-Boden dazu, und läßt ½ Stunde solche langsam kochen, zuletzt wird von 1 Citrone der Saft daran gedrückt und angerichtet. Soll das Ragout weiß seyn, so nimmt man weiße Coulis Nr. 20, und läßt die Artischocken-Boden damit gelinde kochen, legirt zuletzt mit 3 Eyerdottern und 1 Citrone die Artischocken ab, und richtet solche an zu allem Fleische oder Flügelwerke.

NB. Man kann sich vielerley Soß zu den Artischocken bedienen, als Soß-Beschamêle, Krebs-Soß u. a. m.

405. Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.

Wenn der Braunkohl Frost und Reif gehabt hat, so ist er am besten. Nachdem er gehörig gereiniget ist, wird er zwar Anfangs mit hinlänglichem Wasser in's Kochen gebracht, man gißt das Wasser aber nicht weg, sondern läßt es schnell und kurz einkochen, passirt etliche Zwiebeln und etwas Zucker in Butter, gibt den Kohl mit seiner eingekochten Soß dazu, füllt Brüh und Schü darauf, und läßt ihn mit gehörigem Salze ganz kurz einkochen. Beym Anrichten garnirt man ihn gern mit Kastanien, wenn solche in kochendem Wasser abgeschält, und mit Butter und Zucker geschwitzt sind. Man servirt den Braunkohl gern zu gebratener Gans, Aente, Pökelfleisch oder geräucherten Gänsebrüsten.

406. Blumenkohl in Grenade mit faschirten Kalbs-Cottelets.

Von dem Blumenkohle läßt man die Köpfe meisten Theils etwas groß, und läßt ihn in kochendem Wasser, worin etwas Salz ist, ein paar Mahl überkochen; dann wird er vom Feuer abgesetzt, und eine halbe Stunde weichen gelassen, doch nicht zu viel; hierauf läßt man denselben auf dem Haarsiebe ablaufen, bestreicht mit Butter eine dazu passende Casserolle etwas dick, rangirt den Blumenkohl so hinein, damit die Stängel in der Mitte stehen bleiben, dicht neben einander voll. Wenn die Cottelets faschirt und fertig sind, nimmt man den übrig gebliebenen Fasch, verdünnt denselben mit etwas Milch oder Brühe, schüttet ihn zwischen die Blumenkohl-Stängel, und macht die Casserolle damit eben und glatt, deckt es zu, und läßt die Casserolle auf einer mit kochendem Wasser versehenen Maschine im Ofen 1 Stunde backen. Wenn er umgekehrt angerichtet wird, macht man eine abgerührte dicke Butter dazu, auf folgende Art: man rührt 1¼ Pfund Butter zu Sahne, thut 1 Löffel voll Mehl, vier Eyerdotter, etwas Muskaten-Nuß und Pfeffer dazu, und rührt es mit guter Brühe ab; dann wird es über die Grenade angerichtet, und die Cottelets dazu gegeben.

407. Grisette von Blumenkohl und Hühnern.

Die Hühner oder auch Tauben kocht man en Fricassée, wie Nr. 211. Den Blumenkohl kocht man nicht so weich wie vorhin, und thut beydes zusammen; dann macht man einen guten mürben Teig nach Nr. 251, und setzt damit eine mit Butter bestrichene und mit Papier ausgesetzte Casserolle aus, gibt das Fricassee von Hühnern oder Tauben mit Blumenkohl hinein, macht es mit einem Teigdeckel zu, und läßt es gar backen. Beym Anrichten schneidet man eine Oeffnung, und gibt die zurück gelassene Soß hinein.

408. Poupedon von Blumenkohl mit Parmesan.

Wenn der Blumenkohl im Wasser weich blanchirt und geweicht ist, läßt man denselben, wie zuvor gesagt, auf dem Siebe ablaufen; macht von Kalbfleisch- oder anderem Fleisch-Fasche einen 2 Finger breiten Rand auf eine Schüssel, rangirt den Blumenkohl trocken hinein, die Stängel unten, bestreicht den Boden mit etwas Butter, macht eine gute dicke Butter wie zur Grenade Nr. 309, aber etwas dicker, gießt solche über den Blumenkohl, damit sich die Soß nach und nach auch zwischen den Blumenkohl ziehen möge, und bestreuet solchen einen Finger dick mit geriebenem Käse und auch etwas geriebener Semmel. Der Fasch-Rand wird ebenfalls mit Butter und Eyern bestrichen und bannirt, und dann die Schüssel im Ofen eine Stunde backen gelassen. Wenn derselbe auf den Tisch gegeben wird, gibt man Wurst oder Speckgans aufgeschnitten dazu, oder auch Soucißons.

409. Blumenkohl mit Petersilie und geriebener Semmel.

Wenn der Blumenkohl blanchirt ist, zieht man ihn heraus auf's Haarsieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, legt man den Blumenkohl vorsichtig, damit die Blumen nicht abbrechen, in eine Casserolle, gibt hin und her einen guten Theil Butter zwischen den Kohl, etwas Muskaten-Nuß, Pfeffer, geriebene Semmel, Petersilie, und eine gute Füllkelle Bouillon darüber, läßt es auf mäßigem Feuer nach und nach heiß werden, bis es kocht, und öfters begossen, damit Kraft und Geschmack in den Blumenkohl sich einziehet. Dazu kann man Cottelets oder Aufgeschnittenes geben.

410. Blumenkohl in Salat.

Wenn der Blumenkohl weich gekocht und abgelaufen ist, rangirt man denselben auf eine Assiette oder Saladiere, rührt zwey hart gekochte Eyerdotter mit etwas Senf und Provencer-Oehl klein, gibt Pfeffer, Salz, fein gehackte Petersilie, fein gehackten Schnitt-

lauch und hinlänglich Weineſſig dazu, und gießt ſolches über den in Salat rangirten Blumenkohl, auch macht man über jeden anderen Salat eine dergleichen Soß.

411. Blumenkohl-Stängel anſtatt Spargel.

Man nimmt den im Sommer aufgeſchoſſenen Blumenkohl, putzet von den Stängeln alles Harte rund herum ab, und kocht denſelben in Salzwaſſer ganz weich. Rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, gibt einen Löffel voll Mehl und 4 bis 6 Eyerdotter, und etwas Muskaten-Nuß dazu, und rührt ſolches mit reinem Waſſer oder Brühe auf dem Feuer ab. Wenn es kocht, wird es über die Stängel gegoſſen und Muskaten-Nuß darüber gerieben.

412. Scorzoner-Wurzeln mit glaſſirter Kalbsbruſt.

Die Scorzoner-Wurzeln werden wie Peterſilien-Wurzeln geputzt und länglich geſpalten, auch wie zwey Fingerglied lang geſchnitten mit einem Stücke Butter, einer oder 2 gehackten Chalotten und etwas Salz zugedeckt in einer Caſſerolle ſchwitzen gelaſſen, öfters ſolche umgerührt, damit zugleich die unteren und oberen weich werden, damit paſſirt man nach Proportion ſeiner Wurzeln etwas Mehl in einer anderen Caſſerolle in Butter, läßt es mit Brühe oder brauner Coulis auskochen, und ſchüttet die Wurzeln dazu, läßt ſie dann völlig gar und kurz gehörig einkochen, gibt zuletzt etwas Peterſilie, Pfeffer und Muskaten-Nuß dazu, und legirt ſie mit Citronen-Saft. Wenn die Kalbsbruſt Nr. 188 à la Glacé gar gemacht iſt, ſchneidet man ſolche in ſchrege Trangen, und garnirt die Scorzoner-Wurzeln damit. Aus ſolchen Kalbsbrüſten bricht man die Rippen heraus, wenn damit garnirt werden ſoll, damit man beym Tranchiren gerade durchſchneiden kann.

413. Chartraiſe von Gartengewächs mit glacirten Tandons.

Zu einer Chartraiſe gehört Wälſchkohl oder Savoyen-Kohl, Kohlrabi, Peterſilien-Wurzel, grüne Bohnen,

Salat, Weißkohl, Mohrrüben und dergleichen mehr. Dieses kocht man zugleich in eins, oder jedes besonders in hinlänglichem Wasser mit etwas Brühe und Salz weich und gar, läßt das Gekochte auf dem Siebe ablaufen und abkühlen, bestreicht eine Casserolle mit Butter, setzt solches mit gutem Specke aus, und rangirt das Gartengewächs, welches man sich dann noch bequem schneidet, in die Casserolle. Unten legt man eine große Staude Blumenkohl, und nebenher auf den Boden Wurzeln, Bohnen und dergleichen, erst weiß, dann gelb, und so continuirt man, bis die Casserolle rund um voll ist. In die Mitte gibt man das Abgeputzte und auch etwas Fasch, damit es zusammen hält, setzt die Casserolle in eine Pfanne, worin kochendes Wasser befindlich, und läßt es zugedeckt im Ofen eine gute Stunde gar backen. Unter der Zeit läßt man einen Theil des Blanchir-Wassers kurz einkochen, gibt ein paar Löffel voll Coulis Nr. 21 dazu, und läßt es zusammen durchkochen mit etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß. Wenn das Kalbs-Tandon wie Nr. 188 à la Glacé fertig gemacht ist, richtet mon die Chartraise an, gibt die Soß darüber, und garnirt es mit den in Trangen geschnittenen Tandons.

414. Endivien, gestobt.

Wenn die Endivien gelesen und gewaschen sind, blanchirt man solche, wie Spinath, in vielem Wasser weich, gißt solche auf einen Durchschlag, und kühlt sie ab, drückt das Wasser heraus, und hackt solche auf einem reinen Tische gröblich oder fein, wie es einem beliebt. Jedoch hält man allgemein dafür, Endividien müssen nicht fein, sondern nur ein paar Mahl mit dem Messer durchgeschnitten werden, damit man erkenne was es sey, dann thut man ein Stück Butter, eine Scheibe rohen Schinken und eine große Zwiebel in eine Casserolle, gibt die Endivien und etwas Solz dazu, und läßt sie damit etwas durchschwitzen, dann gißt man eine Füllkelle Brühe darauf, läßt sie damit nach und nach ganz kurz einkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll weiße Cou-

lis, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und wenn es durchgekocht ist, richtet man es an. — Cottelets pflegt man gern hierzu zu serviren.

415. Endivien in Coulis.

Man läßt, wie zuvor gesagt, die Endivien weich kochen, und passirt sie auch eben so; zuletzt gibt man braune Coulis darauf, und läßt es durch einander kochen, dann wird es mit Gewürz und Salz gehörig abgemacht und angerichtet. Auch macht man einen Rand von gebranntem Teige um eine dazu passende Schüssel, und wenn die Endivien kurz und kräftig eingekocht sind, gibt man sie da hinein, bestreuet solche eines Fingers hoch mit geriebenem Käse und geriebener Semmel, läßt sie ½ Stunde im Ofen backen, und gibt es zur Tafel.

416. Endivien mit Rahm, Saucischen oder Bratwürsten.

Wenn die Endivien blanchirt und weich, abgelaufen und ausgedrückt sind, passirt man mit Butter ein Stück Schinken und eine Zwiebel eine Weile, dann passirt man mit Butter etwas Mehl, und läßt solches mit guter Milch oder Rahm auskochen, thut etwas Pfeffer und Muskaten-Nuß dazu, und melirt alles mit den Endivien, und garnirt sie mit Saucischen oder Bratwürsten Nr. 361.

417. Pohlnische Mohrrüben.

Man theilt die Wurzeln in 2 Theile. Den einen schneidet man vor der Hand in runde Scheiben, setzt solche mit etwas Butter in eine Casserolle, läßt sie schwitzen, und gibt zugleich auch etwas Zucker dazu. Wenn solche noch nicht mürbe sind, füllt man sie mit Bouillon an, und läßt sie recht weich kochen, dann streicht man diese gelben Wurzeln durch ein gutes Sieb, und thut etwas Mukaten-Nuß und auf Zucker geriebene Citrone dazu. Während dem die vorbeschriebenen Wurzeln kochen, schneidet man die andere vor der Hand in feine Fillets, und passirt sie ebenfalls mit Butter ein. Wenn sie einige

Zeit geschwitzt haben, passirt man etwas Mehl und Butter, läßt es mit Brühe auskochen, thut die länglich passirten Wurzeln dazu, und läßt sie so lange gelinde kochen, bis sie weich und kurz sind. Zuletzt gibt man etwas Pfeffer und Muskate, auch fein gehackte Petersilie dazu. Wenn die letzteren Wurzeln angerichtet werden, ziehet man die durchgestrichenen darüber, und garnirt es eben mit blanchirten Petersilien-Blättern.

418. Türkische Möhrrüben mit Hammelfleisch.

Man kocht die Wurzeln in feine Fillets geschnitten, wie oben beschrieben. Unter der Zeit, daß solche kochen, läßt man ½ Pfund Reiß erstlich blanchiren, dann mit Brühe steif ausquellen und etwas abkühlen; dann rühret man ½ Pfund Butter und 3 ganze Eyer zu Schaum, gibt dazu etwas Muskate, thut den Reiß hinzu, und salzt es gehörig, macht von gedachtem Reiße einen 2 Finger hohen Rand auf eine Schüssel, gibt die völlig fertig gekochten Mohrrüben in den Rand, und überstreicht sie fest mit dem übrig gebliebenen Reiße, macht es mit einem in Brühe getauchten Messer glatt, worauf es mit einer Eyerdotter und eben so viel Butter zusammen bestrichen, mit etwas geriebener Semmel bestreuet, und 1 Stunde im Ofen backen gelassen wird. Beym Anrichten wird es mit Hammelbrüsten oder Carrés à la Glacé, oder mit Cottelets garnirt.

419. Grüne Gurken, faschirt.

Von den Gurken schneidet man erst die Spitzen von beyden Enden ab, und höhlet solche mit einem dünnen schmalen Messer aus, dann schälet man solche, und wäscht und spült sie mit reinem Wasser aus. Wer sie bunt haben will, darf sie nur mit einem Citronen-Reißer von einem Ende zum anderen beritzen. Auch dependirt es von einem jeden, ob er die Gurken erst blanchiren oder gleich roh faschiren will, dann bereitet man sich einen guten Fasch nach Nr. 93, von was für Fleisch es seyn mag, füllet die Gurken damit, und rangirt sie mit But-

ter in eine Casserolle ein, thut eine ganze Zwiebel, eine Wurzel, ein Lorberblatt nebst Salz, auch ein klein Bouquett feine Kräuter dazu, und läßt dasselbe zugedeckt langsam schwitzen. Wenn solche kurz werden, füllt man sie mit brauner Coulis an, läßt sie gehörig weich und gar kochen, und richtet solche zu einer geschmorten Hammelkeule an. Die Soß gießt man durch ein Haarsieb, und schärft sie mit Citrone ab.

420. Faschirte Gurken nach Saint Menus.

Wenn die Gurken gereiniget sind, wie zuvor, werden diese mit etwas Salz in hinlänglichem Wasser blanchirt, dann mit Fasch gefüllt, auf eine Schüssel rangirt, eine gute Saint Menus Nr. 97 darüber gezogen, mit ein wenig geriebener Semmel bestreuet, etwas fette Bouillon oder Schü darunter gegeben, und im Ofen gar backen gelassen. Wenn die Gurken angerichtet sind, gießt man den Satz derselben in eine Casserolle, gibt weiße oder braune Coulis darauf, läßt es durchkochen, schärft es zuletzt mit ½ oder ganzen Citrone ab, und richtet diese oder auch eine andere Soß darunter an.

421. Poupées von Gurken.

Man schneidet die Gurken, wenn man sie ausgehöhlet hat, in 3 Fingerbreite Stücken, blanchirt sie, wie schon gesagt, faschirt sie, bestreicht eine Schüssel oder dazu passende Pfanne mit Butter, setzt die Gurken auf ihre hohen Kanten, gibt etwas fette Brühe darunter, überzieht sie mit Saint Menus Nr. 97, und läßt sie im Ofen gar backen. Wenn angerichtet wird, gießt man auf den Satz etwas Coulis, schärft es mit Citrone, und wenn es losgekocht hat, gibt man es unter die Gurken, und garnirt es mit Fleisch, oder macht Fasch-Fricandellen dazu, wie solche Nr. 139 beschrieben stehen.

422. Fillets von Gurken mit Rahm, mit Eyern garnirt.

Man nimmt große Gurken, schält solche, schneidet

sie von einander, macht das Inwendige heraus, und sticht mit einem Pasteten-Ausstecher solche in egale Modelle aus, setzt die ausgestochenen Gurken mit Butter, etwas Salz, Pfeffer und Essig, und eine ganze Zwiebel zum Feuer, zugedeckt, und läßt sie so lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist; dann gibt man ein paar gute Löffel voll sauern Rahm, etwas Petersilie oder Schittlauch fein geschnitten dazu, legirt es, wenn es durchgekocht hat, mit 3 oder 4 Eyerdottern ab, und garnirt es beym Anrichten mit hart gekochten Eyern.

423. Grenade von Kartoffeln, mit Grillade von Hammelfleisch.

Die Kartoffeln müssen nicht größer als wälsche Nüsse seyn. Man kocht solche mit den Schalen, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht zerplatzen, dann werden sie rein abgeschält. Nun hält man sich ein gutes Kalbfleisch- oder anderes Fasch parat, auch ein kleines Ragout auf die Art eines Salbicoms, bestreicht mit Butter eine Casserolle und setzt solche mit Speckbarden aus; rangirt die abgeschälten Kartoffeln dicht bey einander in die Casserolle bis oben auf, bestreicht sie inwendig mit Fasch; und füllt das Ragout hinein, dann wird es mit Fasch wieder gerade gestrichen, und oben eine Schichte Kartoffeln mit noch ein paar Speckbarden belegt, und 1 ½ Stunde im Ofen gar backen gelassen. Wenn es umgekehrt wird auf einer Schüssel, garnirt man es mit Grillade oder glacirtem Hammelfleische, und gibt noch eine Coulis-Soß Nr. 21, mit Salz und etwas Pfeffer abgemacht, aber ohne Essig, oder Citrone dazu.

424. Kartoffeln mit Rahm.

Die zuvor in Wasser mit den Schalen abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, oder wenn solche klein sind, läßt man sie ganz, passirt in Butter einige Chalotten und etwas Mehl, gibt gute Milch darauf, etwas Pfeffer und fein gehackten Schnittlauch darein, läßt

es durchkochen, thut die Kartoffeln dazu, und läßt es langsam dünsten.

425. Kartoffel-Knödel mit brauner Butter.

Wenn die Kartoffeln im Wasser gar gekocht und abgeschält sind, reibt man solche auf einem Reibeisen zu einem guten Teller voll, dann schneidet man ¼ Pfund Speck in kleine Würfel, und bratet solchen, bis er gelb ist, und röstet eben so viel in Würfel geschnittene Semmel dazu: wenn beydes gelbbraun ist, thut man 3 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene oder gehackte Zwiebeln dazu, und läßt die Zwiebeln in der Semmel und dem Specke so lange langsam braten, bis letztere gar oder weich sind, dann rührt man in die Kartoffeln 4 bis 6 Eyerdotter, thut den gebratenen Speck und Semmel dazu, und noch eine gute Hand voll geriebene Semmel darüber; wenn es gehöriges Salz erhalten, macht man runde Knödel davon, kocht solche in kochendem Wasser mit etwas Salz, und gibt beym Anrichten braune Butter dazu, worin eine Hand voll geriebene Semmel kraus gebraten ist.

426. Mehlspeise von Kartoffeln.

Von solchen geriebenen Kartoffeln, wie zuvor gedacht, nimmt man 1 Pfund, rührt solche mit ½ Pfund Butter eine gute halbe Stunde lang, und schlägt dann nach und nach 10 Eyerdotter dazu, gibt etwas Muskate, abgeriebene Citrone und ¼ Pfund Zucker daran. Nun brennt man 2 Pfund grobes Mehl wie zur Pastete, und setzet auf einer blechernen Schüssel einen Rand daran, kneifet solchen, und läßt ihn am Feuer oder im Ofen erst fest antrocknen und steif werden, dann schlägt man das Weiße von obigen 10 Eyern zu Schnee, melirt es unter die gedachten Kartoffeln, gibt es in den auf der Schüssel befindlichen Rand, welchen man vorher aber inwendig mit Butter bestreicht, und bäckt diese Mehlspeise im Ofen 1½ Stunde lang.

427. Hospotte von allerley Sorten Wurzelwerk.

Hierzu nimmt man gelbe und Petersilien-Wurzeln, Sellerie, Kohlrabi, große weiße Rüben, und einen Theil egale Kartoffeln, schneidet es in beliebige Stücke, eins so groß als das andere, schneidet die Ecken und Kanten davon ab, oder sticht auch mit einem Rübenstecker solches Wurzelwerk alles egal; nimmt sodann ein Stück Butter und einen Löffel voll geriebenen Zucker, läßt in einer ziemlich großen Casserolle beydes zugleich braun werden, thut das dressirte Wurzelwerk dazu, läßt es unter einander geschüttelt zugedeckt langsam passiren und schwitzen, und gibt auch zugleich etwas Salz dazu. Wenn es eine Weile auf diese Art passirt hat, gibt man, damit es bedeckt ist, halb Brühe und halb Brühsaft darauf, und läßt das Wurzelwerk weich kochen. Wenn es nun kurz und weich ist, gibt man ein paar Löffel von Coulis Nr. 5, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und richtet solches Gemüse unter Hammelkeule oder Carré à la Glacé an, oder gibt auch Bratwürste und Saucischen dazu.

428. Hopfenkeime und Sauerampfer.

Dem jungen Hopfen bricht man die zarten Spitzen ab, wäscht solchen, blanchirt ihn in hinlänglichem Wasser weich, und gißt ihn dann auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Nun läßt man den Hopfen mit etwas Butter langsam schwitzen. Ist der Sauerampfer noch jung und neu, so braucht man ihn weder zu blanchiren, noch auszudrücken, sondern braucht denselben nur hinlänglich zu waschen, und auf einen Durchschlag abträufeln zu lassen; dann auf dem Tische etliche Mahle durchgeschnitten und in einer Casserolle mit einem Stücke Butter zugedeckt passiren lassen, denn der Sauerampfer pflegt bald weich zu seyn; sodann melirt man beydes, gibt etwas weiße Coulis Nr. 20 darauf, etwas Muskate und ein wenig Pfeffer dazu, und läßt es langsam kochen; wer es liebt, kann ganz wenig Zucker dazu geben, und zuletzt mit dem

Gelben von ein paar Eyern ablegiren. Mann garnirt es mit Fricadeaur von Kalbfleisch nach Nr. 193.

NB. Ist der Sauerampfer groß oder alt, so blanchirt man solchen entweder in Wasser, gißt ihn auf Siebe oder Durchschläge, hackt ihn nach Belieben durch, passirt ihn in Butter etwas Mehl, läßt ihn nach Belieben mit Brühe durchkochen, etwas Gewürz und nöthiges Salz dazu; gut durchgerührt, und auf dem Feuer langsam kochen gelassen, und zuletzt mit dem Gelben von etlichen Eyern legirt. — Oder der Sauerampfer wird roh auf einem Tische gehackt, so fein man ihn haben will, und dann mit den Händen rein ausgedrückt, in einer Casserole mit Butter zugedeckt schwitzen gelassen, und wie schon oben gesagt, fertig gemacht.

429. Grüne Erbsen oder Schoten.

Wenn solche noch ganz jung sind, so hackt man zur Verlängerung der grünen Erbsen eine Hand voll Salat, setzt beydes zugleich mit einem Stücke frischer Butter zugedeckt zum Feuer, läßt es langsam schwitzen, füllt es dann mit reinem kochenden Wasser an, und läßt die Erbsen gar kochen, wirft auch nach Proportion etwas Zucker dazu. In einer anderen Casserolle rührt man etwas Butter mit ganz wenig Mehl, fein gehackter Petersilie, auch nach Belieben mit etwas grünem Pfefferkraute an, thut die Erbsen hinzu, und wenn es oben durchgerührt, läßt man sie noch bis zum Anrichten mäßig kochen. Sind die Erbsen schon größer und in Quantität zu haben, so thut man solche in eine Casserolle, etwas Zucker dazu, und von feinen Kräutern, besonders Salat, Petersilie und Pfefferkraut ein Bouquett darein, gibt dann so viel Wasser darauf, daß solche bedeckt sind, und läßt sie nur mit ganz wenig Butter zugedeckt kochen. Wenn solche weich und eingekocht sind, läßt man Butter und Mehl, feine Petersilie und Muskaten-Nuß zusammen angehen, thut die Erbsen dazu, rührt sie mit durch, und läßt sie so lange, bis das Mehl gar ist, kochen, dann werden sie an-

gerichtet und mit Grillade von Hühnern oder Cottelets garnirt.

430. Junge grüne Erbsen mit faschirtem Salat.

Den Salat faschirt man wie Nr. 217 deutlich beschrieben ist, rangirt denselben mit Butter in einer Casserolle, thut ein Scheibchen rohen Schinken und eine ganze Zwiebel dazu, und läßt solchen Salat langsam heiß werden; dann füllet man ihn nach und nach mit ein paar Löffel voll Brühe an, und läßt ihn gar kochen, auch zugleich die Soß kurz werden. Die Schoten kocht man apparte wie zuvor gelehret, richtet den Salat erst an, das Wenige von dessen Soß thut man unter die Erbsen, und richtet solche über den Salat an, und garnirt es mit Grillade, wovon selbige auch seyn möge.

431. Grüne Erbsen trocken aufzubewahren.

Man sucht sich junge Erbsen zum Aufbewahren aus. Wenn solche ausgemacht sind, blanchirt man sie in vielem Wasser und etwas Salz nur ein Mahl über, gießt sie auf einen Durchschlag, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und läßt sie auf einem reinen Tischtuche völlig abkühlen. Wenn der Backofen gebraucht ist, alsdann ist es noch Zeit, Erbsen zu trocknen. Man macht dann papierne Kasten, schüttet die Erbsen hinein, und setzt solche auf Bleche in den warmen Ofen. Im Falle die kleinen Erbsen zwischen den großen in Gefahr sind anzubrennen, schüttet man sie auf kleine löcherichte Durchschläge, und siebet die kleinen und schon getrockneten Erbsen heraus, setzt die noch nicht fertigen wiederum hinein, läßt die anderen aber in noch gelinderer Wärme nachtrocknen. Wenn man nun einen solchen Vorrath von zwey- oder dreyerley Sorten hat, verwahrt man sie in Schachteln an trockenen Orten. Will man nun Gebrauch davon machen, so rechnet man 4 Loth zu einer Assiette, legt solche getrocknete Erbsen in kaltes Wasser, und setzt das Geschirr zugedeckt die Nacht an einen temperirten Ort. Wenn sie zum Feuer gebracht werden, läßt man das erste Wasser

darauf, thut etwas Zucker dazu, und kocht sie langsam. Zuletzt, wenn sie weich und kurz eingekocht sind, rührt man ein wenig Mehl und Butter zusammen, gehackte Petersilie und Pfefferkraut dazu, rührt es mit ein wenig Brühe ab, melirt die Erbsen mit der Soß, und richtet solche an. Zu einer größeren Schüssel erfordert es mehr Erbsen, das versteht sich von selbst.

432. Junge Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen abgeputzt und gewaschen, schneidet man solche länglich vor der Hand, und blanchirt sie in hinlänglichem Wasser mit etwas Salz. Wenn solche meist weich, gießt man sie auf einen Durchschlag. Von dem durchgelaufenen Wasser läßt man ein gutes Theil kurz einkochen, thut in eine Casserolle Butter und Mehl, Muskaten Nuß und Pfeffer, auch Pfefferkraut und Petersilie, gibt Brühe und das eingekochte Bohnenwasser dazu, rührt es auf dem Feuer ab, thut die blanchirten Bohnen hinein, und läßt sie auf einer heißen Stelle stehen bis zum Anrichten.

433. Grüne Bohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Man schneidet die Bohnen wie zum Kochen, blanchirt sie mit vielem Wasser, worin etwas Salz, schnell über, gießt solche auf Durchschläge und Siebe, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und wenn solche auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, schüttet man sie auf Bleche oder Körbe mit Papier versehen, und läßt sie wie die Erbsen im Ofen trocknen; verwahrt sie nachher in Schachteln oder Beuteln, und wenn man Gebrauch davon machen will, weichet man Abends vorher ein paar Hände voll in weiches Wasser, und setzt die Bohnen, zugedeckt, auf einen warmen Ort, so sind sie des Morgens, als wären sie frisch geschnitten; kocht sie nun in vielem Wasser völlig weich, wobey Fluß- oder Regenwasser das beste ist, und macht die Soß zurecht, wie bey Nr. 431.

434. Perl- oder Zuckerbohnen zu kochen.

Wenn von den Perl- oder Zuckerbohnen die Fäden und Fasern abgezogen sind, bricht man solche ein oder zwey Mahl durch, setzt sie in einer Casserolle mit ziemlich vielem Wasser zum Feuer, und läßt mit wenig Salz die Bohnen weich und gar kochen, dann thut man in eine andere Casserolle ein Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, Pfefferkraut und Petersilie, rührt mit Brühe die Soß auf dem Bohnen ab, und thut die kurz eingekochten Bohnen dazu. Beym Anrichten passen sie zu jedem Fleische.

435. Zuckerbohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Um die Perlbohnen zu trocknen, läßt man solche in kochendem Wasser ein Mahl überkochen, bringt sie auf Durchschläge mit kaltem Wasser abgekühlt, und wenn sie auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, trocknet man sie auf Blechen oder Körben im schwach geheitzten Ofen. Man weicht jedes Mahl Abends die getrockneten Früchte in weiches Wasser ein, wenn man den andern Tag Gebrauch davon machen will.

436. Sauerkraut oder Kumskohl einzulegen.

Hierzu wählt man sich lauter kleine Köpfe Weißkraut; wenn solche abgeputzt sind, gibt man denselben durch das Herz oder Stängel einen Kreuzschnitt, oder schneidet auch den ganzen Kopf klein, wie zum Krautsalat, und läßt in einem großen Kessel mit kochendem Wasser dieses geschnittene Kraut ¼ Stunde kochen, damit es durch und durch halb weich blanchirt seyn möge. Dann höhlt man die Kohlköpfe sämmtlich mit einem Schaumlöffel aus, oder wenn man sie fein geschnitten, läßt man sie ohne Weiteres auf einer großen Schüssel abrauchen und kalt werden, schmiert ein dazu bestimmtes und passendes Gefäß mit Sauerteig aus, und bestreuet das Fäßchen dann mit Dillsamen und Salz, und packt den Kohl hinein. Zwischen jeder Lage Kohl streuet man

Salz und Dill, wenn das Faß voll ist, beschwert man den Deckel mit Gewicht oder Steinen, läßt das Faß am warmen Ofen so lange stehen, bis der Kohl in dem Gefäße gährt, und dann bringt man es in den Keller und verwahrt dasselbe bis zum Gebrauche.

437. Sauerkraut mit Pökel-Gänsefleisch.

Man schneidet vor der Hand einige Zwiebeln, und schwitzet solche mit Butter, rangirt so viel von dem vorher beschriebenen Sauerkraute darauf, als man zur Mahlzeit bedarf, gibt so viel Bouillon, Schü und Gänsefleisch-Brühe darauf, daß das Kraut bedeckt ist, und läßt es gegen 3 Stunden weich und zugleich kurz kochen; dann thut man etwas Muskate, Ingwer und Pfeffer daran, und richtet es mit vorgedachtem Fleische an.

NB. Man kann auch Pökel-Schweinfleisch, Bratwürste ꝛc. zum Sauerkraute serviren; auch das Fleisch zuletzt auf den Kohl legen, und 1 Stunde damit langsam kochen lassen.

438. Kohlrabi zu kochen.

Man schneidet die abgeschälten Kohlrabi, wie man will, in Scheiben oder längliche Fillets, blanchire solche in kochendem Wasser ½ Stunde, gießt sie ab und sogleich Suppe darauf, und läßt sie gar kochen, zuletzt passirt man in Butter einen Löffel voll Mehl, etwas feine Zwiebeln oder Chalotten dazu, läßt mit Bouillon die Soß auskochen, dann wird die Kohlrabi dazu geschüttet, etwas Pfeffer und gehackte Petersilie dazu gethan, und bey Rinderbrüsten auch Hammelfleisch à la Braise gegeben.

439. Kohlrabi in Coulis.

Die Kohlrabi schneidet man in große längliche Stücke, wie ein kleiner Finger, und putzt die Ecken und Spitzen davon ab, damit solche die Gestalt und Faßon von einer kleinen weißen Rübe bekommt, dann läßt man etwas Zucker und Butter zugleich braun werden, wie zur Soß-Douce Nro. 137, thut die Kohlrabi dazu, nebst

etwas Salz, und läßt sie zugedeckt schwitzen, bis sie etwas Couleur erhalten; dann wird es mit gutem Brühsafte Nr. 18 angefüllt, und wenn sie weich sind, passirt man entweder etwas Mehl, und gibt dieß, wenn solches mit Brühsaft ausgekocht ist, zu den Kohlrabi, oder gibt auch ein paar Löffel Coulis Nr. 21, etwas Muskate und Pfeffer dazu und servirt es bey Rind- und Hammelfleisch.

440. Kohlrüben zu kochen.

Hierbey kann man sich ganz nach Nr. 438 richten. Die Rüben werden in längliche Fillets geschnitten, mit Zucker passirt und mit Brühsaft oder Coulis aufgefüllt.

441. Linsen mit Schweins-Cottelets.

Die Linsen läßt man mit weichem Wasser ein paar Stunden kochen, dann gießt man das Wasser davon, und Brühsaft und Brühe dazu, und läßt auf flachem Feuer die Linsen weich kochen. Zuletzt schwitzt man etliche Zwiebeln und Chalotten in Butter, und gibt sie zu den Linsen nebst gehörigem Salze, Muskate und Ingwer, dann angerichtet mit Schweins-Cottelets Nr. 199 wie die Kalbs-Cottelets beschrieben sind, garnirt.

442. Linsensuppe mit Schweinsmäulern und Ohren.

Man kocht die Linsen erst im weichen Wasser, und wenn solche darin meist gar sind, so theilt man die Linsen in 2 Theile. Zu einer Hälfte der Linsen gießt man Brühe, zur andern Hälfte passirt man von allem Wurzelwerk, als Zwiebeln, Bury, Sellerie, Petersilienwurzel und Mohrrüben, eine Quantität geschnittene Scheiben in Butter, gibt dann die zweyte Hälfte Linsen dazu, und dieß mit Brühe ebenfalls weich gekocht; dann streicht man diese letzte Partie durch ein Haartuch oder Sieb, thut die erstern apparte gekochten dazu, und läßt nun solche Suppe auf flachem Feuer langsam kochen. Wenn die Schweinsmäuler und Ohren weich sind, schneidet man solche in dünne und längliche Fillets, und thut solche in

die Suppe. Beym Anrichten bratet man längliche Würfel von Semmeln in Butter braun, und gibt sie dazu. Auch Fasanen und Feldhühner passen gut darein.

443. Mangolt zu kochen.

Der Mangolt ist ein großblätteriges Kraut, und hat Aehnlichkeit mit dem Spinath; wenn derselbe gewaschen ist, blanchirt man ihn weich im Wasser, gießt ihn ab auf Durchschläge, drückt das Wasser mit den Händen aus, und schneidet solchen gröblich durch, dann passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Chalotten, läßt solches mit Brühe auskochen, thut den Mangolt mit gehörigem Salze, Pfeffer und Muskate dazu, und läßt ihn auf flachem Feuer langsam kochen. Beym Anrichten garnirt man gern Kalbs- oder Hammel-Cottelets oder Grillade herum

444. Petersilienwurzeln zu kochen.

Die Petersilienwurzeln schneidet man in längliche Fillets, wie die Scorzoner-Wurzeln. Wenn solche schon groß und etwas alt sind, kocht man sie wohl im Wasser, wie Perlbohnen, erstlich weich, dann macht man Butter und Mehl, passirt darin etwas Chalotten und Zwiebeln, läßt es mit Brühe auskochen, gibt die Petersilienwurzeln dazu, thut auch fein gehackte Petersilie und Pfeffer dazu, und läßt es damit langsam bis zum Anrichten flach kochen.

445. Japanische Becher mit Kohlrabi oder Hospotte.

Man schneidet von egalem Kohlrabi Becher der Größe einer Choccolaten-Schale, höhlet solche inwendig aus, dann beschneidet man sie auswendig so zierlich als man will und kann; hierauf blanchirt man solche im Wasser mit etwas Salz halb weich. Von anderem Wurzelwerk sticht man mit einem kleinen Ausstecher oder einer Bratwurströhre kleine Scheibchen aus, passirt solches ausgestochene Wurzelwerk mit braun gemachter Butter und Zucker, läßt solches mit Brühe gar kochen, und gibt Salz

und etwas Muskate dazu. Nun werden die Becher damit angefüllt, solche alsdann in einer Casserolle rangirt, gute Brühe dazu gegeben, und zugedeckt damit kurz einkochen lassen, und zuletzt einen Löffel voll Coulis darunter beym Anrichten gegeben.

NB. Auch macht man ein gutes Salbicom, füllt es in die Becher, bannirt solche mit Käse, läßt es im Ofen backen, und gibt beym Anrichten eine geschärfte Coulis darüber und daneben.

446. Pastinakwurzeln zu kochen.

Die Pastinak kocht man mit gelben Wurzeln zugleich, oder auch gänzlich allein, präparirt sie wie Petersilienwurzeln Nr. 444 und servirt solche zum Rindfleische.

447. Rothen Kohl oder Rothkraut zu kochen.

Der rothe Kohl ist gut zu Salat, auch kocht man denselben wie ein Gemüse. Man passirt ein paar Zwiebeln in Butter, rangirt den in vier Theile geschnittenen rothen Kohl darauf, gibt etwas Salz dazu, und läßt ihn zugedeckt langsam schwitzen, dann nach und nach mit Schü und Brühe kochend angefüllt, etwas Pfeffer und Muskate dazu gegeben, und zu Pökel-Gänsefleisch, zu Feldhühnern oder wilden Aenten servirt.

448. Orangen-Salat zu gebratenen Indianen.

Dieß ist ein bloß angedichteter Nahme. Zu dem so genannten Orangen-Salat schneidet man dünne Kohlblätter, weiße und rothe, jedes ganz fein, und macht jedes allein mit Oehl, Essig, Pfeffer und Salz zum Salat fertig, rangirt auf einer porzellanenen Schüssel den Salat, immer einen Streif weiß und einen Streif roth in der Runde herum, und garnirt ihn zuletzt mit gekochten Zellerscheiben.

449. Rietzschen zu braten.

Die Rietzschen, eine Art Pilze, putzt und wäscht

man; dann passirt man in Butter etliche Zwiebeln oder Chalotten, thut die gewaschenen und rein abgelaufenen Rietzschen dazu, etwas Salz und Pfeffer daran, und läßt sie zugedeckt auf mäßigem Feuer schwitzen, bis sie kurz eingekocht sind, und in bloßer Butter braten. Beym Anrichten gießt man noch einen Löffel voll Schü dazu.

NB. Wem die Rietzschen auf diese Art zu strenge schmecken, der kann solche erst im Wasser blanchiren, und dann auf vorgenannte Art braten. Es gibt auch mehrere Arten solcher Pilze, die alle so, wie die Champignons geschwitzt werden.

450. Spargel mit dicker Butter.

Den Spargel putzt und wäscht man, bindet ihn in Bündel, auf einem Ende alle Köpfe, kocht ihn mit etwas Salz in vielem kochenden Wasser langsam gar, und gibt nachstehende Soß darunter. Man rührt nach Proportion ¼ Pfund Butter zu Schaum mit ½ Löffel voll Mehl und dem Gelben von 4 Eyern, thut ein paar ganze Zwiebeln und etwas Muskate dazu, und rührt mit ein paar Löffel voll Spargelwasser die Soß auf dem Feuer beständig ab, bis solche anfängt zu kochen; alsdann mag man die Soß mit noch mehr Spargelwasser verdünnen, bis solche eben recht ist. Wenn dann von dem Spargel auf einem Haarsiebe das Wasser abgelaufen ist, richtet man die Köpfe nach der Mitte zu an, gibt die Soß darüber, und reibet dann Muskaten-Nuß über den Spargel; auch gibt man über den Spargel eine dicke Butter, ohne Eyerdotter. Unter solche zu Schaum gerührtes ½ Pfund Butter rührt man nur einen kleinen Löffel voll Mehl und etwas Gewürz, und rührt es Anfangs mit wenig Wasser ab; wenn es kocht, dann verdünnt man erst die Soß, oder gibt auch abgeklärte Butter apparte dazu.

451. Spargel in Salat.

Man kocht den Spargel in zusammen gebundenen Bündeln im Wasser mit etwas Salz weich, läßt ihn aufs Sieb ablaufen und kalt werden, rührt Oehl, Es-

Ag, Pfeffer, Salz und feinen Schnittlauch unter einander und gießt, wenn der Spargel in eine Assiette angerichtet ist, die Soß darüber.

452. Sauerkraut mit frühen Weintrauben.

Man kann so wohl eingemachten als frischen Sauerkohl dazu nehmen. Wenn der Kohl schon halb gar und mit Butter oder anderem Fett gekocht ist, pflückt man die Trauben von den Stängeln, und schüttet einen Teller voll solcher Weinbeeren oben auf den Kohl, läßt ihn zugedeckt eine Stunde kochen, und richtet es unter einander an.

453. Sauerkraut mit Borstorfer Aepfeln.

Man nimmt eingemachtes Sauerkraut, und wenn solches schon eine Zeit gekocht hat, schneidet man Aepfel in feine Fillets, und thut solche zu dem Kohle, spart übrigens nicht die Butter oder sonstiges Fett am Sauerkraute, indem es viel dergleichen bedarf.

454. Sauerkraut mit Pflückhecht, Krebsen, Austern und gebackenem Hecht-Fricandeaux.

Man schneidet einen Hecht von einander, nimmt die Gräten der einen Seite heraus, schneidet den halben Hecht in dünne Trangen, und salzt ihn eine halbe Stunde ein, trocknet ihn dann ab, bestreicht jedes Stück mit Eyern, und bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, bäckt oder bratet den Trangen in Butter, und garnirt zuletzt das fertige Sauerkraut damit. Dann hauet man die andere mit dem Rückgrathe versehene Hälfte des Hechtes in Stücken, und kocht ihn mit Wasser und wenig Salz ab; dann sucht man das Fleisch rein ab von Haut und Gräten, passirt in Butter etwas Mehl und 2 bis 3 Chalotten, läßt es mit guter Milch (Rahm ist besser) auskochen, thut etwas Pfeffer, Muskate und Schnittlauch dazu, gibt den ausgeputzten Hecht, die ausgeputzten Krebsscheren und Austern alles dazu, passirt das Ragout von Pflückhecht gut durch, und melirt solches am Ende mit

den ganz fertigen Sauerkohl; oder richtet es in dessen Mitte an, und garnirt das gebackene Hecht-Fricandeaux, wie früher gesagt, darum herum.

455. Spinath zu kochen.

Wenn der Spinath gut gewaschen ist, wird er in vielem Wasser weich blanchirt, dann auf dem Haarsiebe oder Durchschlag mit kaltem Wasser abgekühlt, mit den Händen rein das Wasser ausgedrückt und fein gehackt; dann passirt man ein Stück Butter und einen Löffel voll Mehl zusammen, läßt es mit Brühe auskochen, gibt zuletzt etwas Pfeffer und Muskate zu dem Spinath dazu, und rührt denselben in der Soß durch, würzt ihn mit nöthigem Salze und richtet ihn an. Man kann den Spinath auch anstatt der Bouillon mit Milch zubereiten.

456. Spinath und Sauerampfer.

Man hackt eben so viel Spinath als Sauerampfer roh zusammen auf einem Tische, drückt das darin befindliche Wasser rein heraus, thut das Gemüse in eine Casserolle, in welchem auf dem Boden ein Stück Butter, 1 ganze Zwiebel und 1 Stück roher Schinken seyn muß; man thut auch gleich etwas Salz dazu, und läßt diesen melirten Spinath auf mäßigem Feuer schwitzen, und zwar so lange, bis derselbe weich ist. Unterdessen passirt man Butter und Mehl, worin ein paar fein gehackte Chalotten, kocht es mit Brühe aus, melirt dann dieses Gemüse mit der Soß, und servirt es.

457. Boudin von Spinath mit Rahm.

Wenn der Spinath gereinigt ist, wird derselbe weich blanchirt, auf einem Durchschlage abgekühlt, ausgedrückt und ganz fein gehackt. Zu einem Teller voll Spinath rechnet man ungefähr folgende Zuthat. ½ Pfund Butter rührt man zu Schaum mit dem Gelben von 10 Eyern, und thut den fein gehackten Spinath, eine halbe Muskaten-Nuß, ¼ Pfund Zucker, gehörig Salz, 2 gute Hände voll geriebene Semmel und die Hälfte von dem

zu Schnee geschlagenen Eyerweiß dazu; dann bestreicht man eine nasse Serviette mit Butter, streuet solche mit geriebener Semmel aus, thut den angerührten Spinath hinein, bindet die Serviette fest zu, und läßt gleich in kochendem Wasser den Boudin 1 ½ Stunde beständig kochen, und zwar zugedeckt. Zur Soße rührt man ¼ Pfund Butter mit dem Gelben von 4 Eyern, einen Löffel voll Mehl, ⅛ Pfund Zucker und etwa eine halbe Kanne Milch auf dem Feuer ab. Wenn der Boudin angerichtet wird, legt man ihn in ein Haarsieb oder Durchschlag, schneidet das Band, womit der Boudin zusammen gebunden war, entzwey, schlägt die vier Ende der Serviette aus einander, stürzt diejenige Schüssel, worauf der Boudin servirt werden soll, darüber, und kehrt beydes, das Sieb mit der Schüssel zugleich um, nimmt Sieb und Serviette vom Boudin herab, und gießt die Créme Soß darüber. Wem es beliebt, die Soß grün zu haben, der streiche von dem erst gehackten Spinath so viel als einen Löffel voll durch ein feines Haarsieb, rührt es mit etwas von der Soß erstlich dünn, und melirt es hernach mit der Soß.

458. Schicht-Kuchen von Spinath mit geräuchertem Rindfleische.

Man macht sich einen guten Teller voll Spinath fertig, mit Allem, wie Nr. 455 gesagt ist, und rührt zuletzt 2 ganze Eyer darein. Alsdann rührt man 1 ½ Pfund Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 12 ganze Eyer dazu, gibt etwas Salz daran, und verdünnt die Plinzenmasse mit einer Kanne Milch. Von dieser Masse bäckt man Plinzen, ungefähr 16 Stück. Die übrige Masse macht man mit etwas Zucker süß, gibt ein Ey groß Butter dazu, und rührt es auf dem Feuer wie ein Crème oder Soß ab. Wenn solches geschehen, hackt man etwas geräuchertes oder gepökeltes Rindfleisch, oder von gekochtem Schinken, oder geräucherte Rindszunge klein, und hält von diesem gehackten Fleische einen Teller voll parat. Wenn man nun Pökelfleisch, Plinzen, Spinath und

Crême fertig hat, dann bestreicht man einen blechernen Rand gut mit Butter, und rangirt die vier Theile schichtweise hinein, oben aber bestreicht man es noch mit einem St. Menus Nr. 97; und wenn man von dem gedachten Crême hinlänglich hat, gibt man oben den letzten Rest darauf, bestreuet es mit Semmel und läßt es im Ofen 1½ Stunde gar backen. Hat man keinen Blechrand, so kann man sich einer Casserolle oder anderer Form hierzu bedienen, und beym Anrichten noch apparte eine Crême-Soß dazu geben. Hierzu passirt man in etwas Butter 2 Löffel voll Mehl, ½ Kanne Milch und 2 Loth Zucker, rührt es ab, und gibt es zu dem Schichtkuchen. In allem braucht man ¾ Pfund Butter, 1½ Kanne Milch, 16 Eyer, ¼ Pfund Zucker und 1½ Pfund Mehl, womit dieß Essen verfertigt werden kann.

459. Grenade mit Weißkraut.

Wenn ein paar große Kohlköpfe rein abgeputzt sind, schneidet man den Strunk heraus, und kocht sodann die ganzen Kohlköpfe in hinlänglichem Wasser beynahe weich. Unter solcher Zeit macht man ein gutes Fasch von Kalb-, Hammel- oder Rindfleisch nach Nr. 93. Dann nimmt man den Kohl aus dem Behältnisse, worin er gekocht hat, heraus, läßt solchen erst auf dem Durchschlage ablaufen, und blättert die Köpfe auf einem Tischtuche aus einander, schneidet die harten Strünke auch aus den Blättern, das innere Herz aus dem Kopfe hackt man ganz fein, schwitzt es mit Butter kurz ein, und melirt es zuletzt unter den Fasch. Nun setzt man eine Casserolle mit Speckbarden aus, rangirt die Kohlblätter und den Fasch schichtweise in die Casserolle, bis solche voll ist, dann deckt man noch oben etwas Speck darüber und einen Deckel darauf, und läßt es im Ofen 1½ Stunde backen. Von dem Kohlwasser läßt man einen Theil kurz einkochen, melirt es zuletzt mit Coulis Nr. 21, und gibt solche Soß beym Anrichten darüber, den äußeren Speck davon thut man hinweg.

460. Weißkraut in Wurst mit Rahm.

Man kocht die weißen Kohlköpfe, wie zuvor gedacht,

im Wasser weich, hachirt das innere Herz vom Kohl, passirt solches in Butter, und melirt es unter den hierzu bestimmten Fasch, bestreicht eine Serviette mit Butter, und streuet solche mit geriebener Semmel aus, legt einige Blätter in die Mitte der Serviette, und streicht Fasch darüber, und continuirt mit Fasch und Kohlblättern, bis beydes alle ist; man muß das Salz nicht sparen, sonst erhält es keine Kraft, dann bindet man die Serviette fest zusammen, hängt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt ihn zugedeckt 1½ Stunde gut kochen. Dann gibt man beym Anrichten folgende Soß darüber: in ¼ Pfund Butter passirt man 2 Löffel voll Mehl, läßt es mit Milch auskochen, thut ganz wenig Zucker dazu, und legirt es zuletzt beym Anrichten mit dem Gelben von drey oder vier Eyern, oder man gibt eine Coulis-Soß, weiß oder braun, darüber.

461. Königliches Rollet von Weißkohl.

Man blanchirt den Kohl ebenfalls im Wasser weich, und läßt ihn dann auf einem oder mehreren Durchschlägen ablaufen. Alles blanchirte Kohlwasser läßt man mit Gewalt einkochen. Unter solcher Zeit breitet man eine Serviette auf den Tisch, und rangirt die Blätter, immer eines halb über das andere Blatt hinein, eben so wie bey dem Karpfen die Schuppen eine gegen die andere liegen, bestreicht sodann den Kohl dünne mit Fasch, bestreuet es mit Salz und Pfeffer, rollet solchen fest auf, und schneidet Trangen davon, wie zwey Finger breit, macht in einer Casserolle, worin die Rollets Platz genug haben, bräunliche Butter, rangirt den Kohl darein, gibt das eingekochte Kohlwasser, wenn es bis auf zwey Choccolate Schalen kurz eingekocht ist, dazu, thut noch eben so viel Schü oder Brühe daran, und läßt es damit kurz und kräftig einkochen. Beym Anrichten wird es mit Cottelets garnirt.

462. Weiße Rüben zu kochen.

Die weißen Rüben muß man öfters ausproben, zu

weilen erhält man sie bald weich, wenn sie mit Butter geschwitzt werden; andere Rüben werden aber besser, wenn solche in völlig kochendes Wasser gethan werden. Die ersteren, welche schwitzen, füllt man bald hernach mit kochender Brühe an, zuletzt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt es mit Brühe auskochen, gibt es nebst hinlänglichem Salze und Pfeffer zu den Rüben. Zu den letzteren im Wasser gekochten Rüben passirt man, wenn solche ganz kurz sind, ebenfalls Butter und Mehl, läßt solches mit Brühe auskochen, melirt es mit den Rüben, gibt das nöthige Salz und etwas Pfeffer dazu, und richtet beyde Arten Rüben gern zu Schöpsenfleisch an.

463. Weiße Rüben zu Aenten in Braise.

In einer Casserolle, welches nicht viel Zinn inwendig mehr hat, läßt man ein Stück Butter und halb so viel Zucker mit einander braun werden. Die geputzten und gewaschenen weißen Rüben gibt man in die heiße braune Butter, deckt sie zu, läßt sie langsam schwitzen, und passirt sie öfters herum. Wenn das Feuchte, so durch das Passiren entstanden, eingekocht ist, so gibt man Brühsaft und Brühe Nr. 1 und 18 darauf, zuletzt etwas braun passirtes Mehl, nöthiges Salz und etwas Pfeffer dazu, und richtet sie zu Aenten in Braise Nr. 99 an.

464. Savoyen- oder Wälschkohl zu kochen.

Der Savoyen-Kohl wird erst blanchirt, dann passirt man Zwiebeln in Butter, rangirt den Kohl darauf, gibt hinlängl ch Schü und Brühe darauf, läßt es kurz und weich kochen, thut zuletzt 1 oder ein paar Löffel voll Coulis wie auch etwas Muskate und Pfeffer dazu, und richtet den Kohl zu Aenten, Hammelfleisch und dergleichen Fleisch an.

465. Fastenspeise von Savoyen-Kohl.

Man macht ein gutes Fisch-Fasch besonders von Hecht nach Nr. 94, bestreicht ein paar zinnerne Schüsseln mit Butter, trägt den erwähnten Fasch dünn in die bestrichene Schüssel, und bäckt solche im gelind erwärmten Ofen, oder setzt auch solche Schüsseln auf einen Brühekessel oben zugedeckt, damit der Fasch nur steif wird. Dann kocht man eine kleine Portion Savoyen-Kohl mit Salz und Gewürz, hackt den Kohl fein, und streicht solchen in die fischartigen Plinzen, setzt auf eine Schüssel einen Rand von gebranntem Pasteetenteige, rollir die Fisch-Plinzen mit dem in selbigem eingestrichenen Savoyen-Kohl, schneidet sie in Stücken, und setzt solche in die mit Teigrand versehene Schüssel, welche mit Butter bestrichen seyn muß; dann nimmt man etwas Coulis, schlägt 4 oder 6 ganze Eyer hinein, thut etwas Muskate nnd Salz dazu, schlägt es tüchtig unter einander, gießt es über die mit Kohl gefüllten Plinzen, läßt es eine gute Stunde backen, und richtet es auf derselben Schüssel an.

466. Artischocken-Boden zu trocknen.

Man putzt die Artitschocken-Boden ganz rein wie Nr. 400, kocht sie im Wasser und Salz etliche Mahl, gießt das Wasser ab, kühlt sie ab, und trocknet sie auf Papier in Blechen oder Körben. Wenn man zum Ragout oder zum Faschiren dergleichen gebrauchen will, legt man sie Abends in Wasser und setzt sie an einen warmen Ort, am Morgen kann man sie dann vollends mürbe kochen und nach Gefallen verbrauchen.

467. Salzgurken einzulegen.

Man sucht sich mittlere Gurken aus, wäscht sie rein ab, packt sie in ein Gefäß schichtweise mit Kirschblättern, Dillkraut und Weinblättern über einander, und läßt das Gefäß fest bis auf das Zapfenloch zumachen. Zugleich kocht man einen Kessel voll Fluß-, Regen- oder Seewas-

ser mit einer Hand voll Salz auf jeden Anker (½ Eimer) gerechnet, läßt es kalt werden, füllt das Gurkenfaß ganz voll damit, verwahrt solches an einem kühlen Orte, und läßt das Zapfenloch oben so lange offen stehen, bis die Gurken ausgegohren haben, dann erst macht man es zu, und stellt es auf den Kopf. Hierbey darf man nicht vergessen, das Faß alle Tage umzuwenden und auf den andern Boden zu stellen, indem sonst die Gurken leicht kahnig werden.

468. Senfgurken zu machen.

Zu den Senfgurken nimmt man große und ziemlich egale Gurken, wäscht sie rein ab, schneidet auf der einen Seite einen Keil heraus, und nimmt mit einem Löffel die Körner heraus; anstatt der Körner füllt man Senf und Knoblauch oder Rocambole, auch ein klein wenig spanischen Pfeffer in die Gurken, sticht mit einem Speiler den Keil an die Gurken fest, oder bindet auch solche mit Zwirn fest, rangirt sie in ein dazu passendes Gefäß, und gibt so viel Essig darauf, daß die Gurken bedeckt sind. Diesen Essig kocht man 9 Tage nach einander, und gießt ihn jedes Mahl lauwarm wieder auf die Gurken, das letzte Mahl thut man ihn heiß darauf, deckt es fest zu, und verwahrt solche Senfgurken. Sie schmecken nicht nur gut zu etwas Gebratenem, sondern in Ragouts sind solche in Filets geschnitten sehr gut zu gebrauchen.

469. Kleine Essiggurken einzulegen.

Zu den Essiggurken gehört besonders guter scharfer Weinessig. Die Gurken wäscht man erstlich sehr rein, und salzet solche in einem Gefäße die Nacht ein. Am andern Tage trocknet man solche rein ab, rangirt sie in große Töpfe oder Fäßer, gibt etliche grüne Lorberblätter, Pfeffer, Ingwer, Nelken, spanischen Pfeffer und ein paar Körner Rocambole darauf, läßt den Essig kochen und gießt ihn lauwarm auf die Gurken, zum drit-

ten Mahle nach 8 Tagen gießt man den Essig heiß auf die Gurken, bindet sie fest zu, und verwahrt sie.

470. Johannisbeeren-Gellé, ohne zu kochen.

Man drückt durch eine Serviette den Saft von den Johannisbeeren, und wiegt denselben; zu einem jeden Pfunde Saft thut man eben so viel fein geriebenen Zucker, rührt solchen immer nach der rechten Seite herum darunter und continuirt damit 3 volle Stunden; dann gießt man solches in kleine Büchsen oder Gläser, und setzt den Saft im Keller in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Des anderen Tages wird das Gellé erstarrt seyn, wenn es gut und richtig gemacht ist; wenn das Gellé nicht erstarrt, würde es als ein Beweis anzusehen seyn, daß nicht immer nach der rechten Seite gerührt worden wäre, und in diesem Falle sieht man sich gezwungen, das Gellé auszugießen und so lange zu kochen, bis auf einem zinnernen Teller ein herabfallender Tropfen stehen bleibt; dann gießt man es in kleine Büchsen, schneidet den andern Tag runde Blätter von weißem Papier, so groß als die Oeffnungen der Gläser sind, worin das Gellé befindlich, schmelzet weißes Wachs, ziehet die Blätter hindurch und bedeckt das Gellé damit, bindet aber noch anderes Papier oben darüber.

471. Eyerbecher.

Man rechnet zu jeder Choccolaten-Schale mit Milch ein ganzes Ey, läßt die Milch, worein etwas Zucker, Zimmet und Citronen-Schale geworfen, ¼ Stunde kochen und kühlet die Milch ab, schlägt die nöthigen Eyer klein und thut es unter die Milch, bestreicht die Choccolatenbecher mit Butter, und gießt die vorgerichtete Milch hinein. Nun werden sie in einer Casserolle mit kochendem Wasser eben zugedeckt kochen gelassen, jedoch nicht zu rasch, damit die Becher nicht überlaufen. Nach ¼ Stunde, wenn solche gut sind, stürzt man sie auf eine Schüssel oder Assiette um. Nun nimmt man ⅛ Pfund Pistazien und ⅛ Pfund Mandeln, wenn beydes abgebrühet,

schneidet man jedes appart in längliche Fillets, kocht in einer kleinen Casserolle ein Stückchen rothen Flor in Wasser aus, thut die Mandeln dazu, und läßt sie ganz kurz kochen, dann besticht man die eine Hälfte der Becher mit den roth gefärbten Mandeln, die andere mit den grünen Pistazien, und gibt eine legirte Milch darunter beym Anrichten.

472. Omelets im Ofen.

Man rührt sich von ½ Pfd. Mehl, ¾ Kannen Milch und 8 Eyern Plinzen ein, und bäckt solche in einer eisernen Pfanne nur auf der einen Seite, dann macht man sich ein Salbicom Nr. 96 und legirt solches mit dem Gelben von 4 Eyern ab, bestreicht eine Schüssel oder Assiette mit Butter, und rangirt die mit Salbicom bestrichenen Plinzen eine auf die andere. Das letzte Omelet bestreicht man über und über dick mit Butter, bestreuet es Finger dick mit geriebenem Käse, und bäckt es eine Stunde gelinde. Beym Anrichten gibt man eine geschärfte Coulis dazu.

473. Kleine Königs-Pasteten.

Man rührt ¼ Pfund Butter und ½ Kanne kochende Milch oder Wasser zusammen ab, und brennt darin ¾ Pf. Mehl ab, wenn es im Kochen ist. Wenn es abgekühlt ist, schlägt man noch 4 Eyerdotter und das Weiße zu Schnee geschlagen darein, füllt es in mit Butter bestrichene Formen, und läßt es im gelind geheitzten Ofen gar backen. Beym Anrichten kann man dann noch ein Salbicom wie Nr. 96 darein füllen.

474. Milch-Gellé oder Schneemilch.

Man kocht ¾ Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmet und etwas rothen Flor zusammen auf, drückt den Flor rein aus und wirft ihn weg; dann rührt man 4 Loth Puder oder Stärke mit Milch glatt, und schlägt von 10 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee, läßt die Milch wieder ankochen, schüttet die Stärke da-

zu, läßt es damit ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen, und melirt den geschlagenen Schnee darunter; dann wird es nur ein Mahl auf dem Feuer aufstoßen gelassen, in nasse Formen gegossen und abgekühlt; dann läßt man noch ½ Kanne Milch mit Zucker und Zimmet kochen, legirt solches mit dem zurückgebliebenen Gelben von Eyern ab, und gibt beydes kalt auf die Tafel.

475. Meringuil in sauern Rahm.

Von 8 Eyern schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, rührt 1 Löffel voll Zucker und höchstens auch 1 Löffel voll Mehl hinein, legt löffelweise solchen Schnee auf einen Bogen Papier, worauf fein gestoßener Zucker befindlich, bestreuet solchen Schnee völlig mit Zucker, legt ihn auf reine Bleche und bäckt ihn gelinde; dann schlägt man ¾ Kanne sauern Rahm mit ¼ Pfund Zucker, auf einer Citronen-Schale abgerieben, richtet den geschlagenen sauern Rahm auf einen Porzellan-Napf an, und garnirt den gebackenen Schnee herum.

476. Fontis von Käse.

Man macht Kästchen von Papier wie zu kleinen Bisquits, rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 12 Eyern, 2 geriebene und durchgesiebten Semmeln, ½ Pfund geriebenen Parmesan-Käse, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß dazu, und füllt es in die Kästchen, dann wird es im Ofen langsam gebacken und mit den Kästchen angerichtet.

477. Gobelets.

Man bäckt sich dünne Plinzen von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 ganzen Eyern, sticht solche mit einem Ausstecher aus, damit sie in runde Formen oder Chocco ate-Schalen einpassen, bestreicht solche Formen mit Butter, leget einen Boden von den Plinzen hinein, dann Salbicom darauf, dann wieder einen Boden von Plinzen und so fort, bis die Formen oder Becher voll sind, dann setzt man solche zugedeckt in kochendes Wasser, und

läßt sie 1 Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten derselben gibt man eine gute Coulis mit Sardellen Nr. 110 darüber.

478. Gobelets in Reiß mit Krebs-Ragout und Rahm.

Man kocht ½ Schock Krebse ab. Von den Schalen macht man nach Nr. 95 Krebsbutter. Das Krebsfleisch und die Schweifeln, welches in Würfeln geschnitten, gibt man in eine Beschamêle nach Regel Nro. 343 c) und legirt es kurz ab. Wenn dieß geschehen, so kocht man ¼ Pfund, oder nachdem die Quantität es erfordert, ½ Pfund Reiß, erst in Wasser, dann in Milch oder Brühe steif ab. Wenn es kalt ist, so rührt man ein paar Eyer unter den Reiß, jedoch nicht viel Weißes, sondern mehr Gelbes, auch etwas Krebsbutter, bestreicht dann die Formen oder Becher mit Krebsbutter, setzet sie mit erwähntem Reiß rund um aus, gibt das Beschamêle hinein, und deckt es mit Reiß oben gut zu; setzt die Förmchen in eine Casserolle, worin kochendes Wasser ist, und bäckt solche 1 Stunde zugedeckt im Ofen, dann wird eine Beschamêle-Soß beym Anrichten darunter gegeben.

479. Bignets von Omelet mit gehacktem Fleische.

Man bäckt ein gut Theil Plinzen, 8 bis 10 Stück, macht ein Haché von Braten, was es für welches ist, passirt eine Hand voll Zwiebeln, vor der Hand fein geschnitten, in Butter, bis sie weich sind, dann rührt man das gehackte Fleisch oder Braten dazu, gibt etwas Gewürz und nöthiges Salz dazu, und rührt 1 ganzes und 1 Eyerdotter in das Haché, streicht es in die Plinzen und legt eine auf die andere, drückt sie fest zusammen, und sticht mit einem kleinen Pasteten-Ausstecher so viel Bignets davon aus, als es werden können, bestreicht ein jedes mit geschlagenen ganzen Eyern, und bannirt sie mit halb Semmel und Mehl, dann bäckt man diese Bignets in heißer Butter aus, und gibt eine abgeschärfte Coulis von Kräutern Nr. 123 dazu.

480. Minestra Genuesa.

Man macht von 3 ganzen Eyern und ½ Pfd. Mehl einen Nudelteig, rollt ihn aus, jedoch nicht sehr dünn, und schneidet Streifen wie 2 quere Finger breit, dann leget man die Streifen eins auf das andere, und schneidet die Nudeln. Wenn sie alle geschnitten sind, so blanchirt man solche Nudeln in kochendem Wasser, worin etwas Salz, gießt solche auf ein Haarsieb, und kühlt sie mit kaltem Wasser ab, sonst kleben sie an einander. Unter der Zeit, daß dieses geschiehet, macht man sich eine Beschamêle-Soß nach Nr. 134 oder 344, würzt solche gut, schüttet die gekochten Nudeln und noch ein Stück Butter, wie auch so viel gehacktes, geräuchertes oder Pökel-Rindfleisch dazu, als das Viertel der Nudeln beträgt; läßt es hinlänglich warm stehen, und richtet solches sodann in einem Rande an.

481. Omelets in Ragout mit Obers.

Man bäckt sich Plinzen, füllt solche mit einem guten Salbicom Nr. 96 und wickelt jedes Stück auf, setzet einen Rand von Wasserteig auf eine Schüssel, bestreicht die Schüssel inwendig mit Butter, rangirt die mit Salbicom gefüllten Plinzen hinein, und schlägt 8 ganze Eyer mit einer guten ½ Kanne Milch, Salz und Muskate zusammen, gießt es über die Plinzen und läßt es eine Stunde gar backen.

482. Italiänische Locken.

¼ Pfund Butter rührt man zu Schaum mit 6 Eyerdottern und 1 ganzen Ey, thut eine Semmel, in Milch eingeweicht und dann ausgedrückt, ¾ Pfund Mehl und ¼ Pfund Käse dazu. Wenn man nun ein Huhn zur Suppe beym Feuer hat, schneidet man die Brust aus dem Huhne heraus, hackt ste ganz fein, und rührt es unter die Locken, und wenn die Suppe so weit gut ist, so sticht man die Locken in die Suppe und läßt selbige gar kochen.

483. Omelets mit Marmelade von Kirschen mit Obers.

Kirschen und Pflaumen werden zusammen gekocht, die Steine heraus genommen, das Fleisch davon fein gehackt, und wenn die Kirsch-Soß bis auf 2 Löffel eingekocht ist, die gehackten Kirschen und Pflaumen in die Soß gethan, gehörig süß gemacht, auch Zimmet und Citrone dazu gegeben, dann bäckt man von ½ Pfd. Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 Eyern 8 bis 10 Plinzen, streicht die Marmelade hinein, und rangirt solche in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Rand, dann passirt man ¼ Pfund Butter und 4 Loth Mehl bis es kraus ist, gibt Milch darauf, daß es auskocht, ¾ Pfund Zucker, Zimmet und Citronen-Schale daran, und läßt es abkühlen, schlägt dann von 6 bis 8 Eyern das Gelbe hinein, das Weiße zu Schnee und darüber gegeben, und 1 Stunde backen gelassen.

484. Omelets in ein artiges Herz.

Man setzt sich einen Rand auf die Schüssel, und bäckt sich ein Dutzend Plinzen. In einige derselben füllt man ein Krebs-Ragout, in einige andere ein weißes Salbicom von Kalbsmilz und in eben so viele ein dergleichen Salbicom, mit durchgestrichenen Spinath grün gefärbt, rangirt diese mit dreyerley Ragout gefüllte Plinzen in den bestimmten Rand, und schlägt dann 6 ganze Eyer, 9¼ Kanne Milch und ¼ Pfund Butter unter einander, gießt solches über die Plinzen und bäckt es eine Stunde gar. Gewürz und Salz nicht zu vergessen.

485. Tromage im Ofen.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 12 Eyern, und thut 3 bis 4 fein gehackte Chalotten, 3 gute Hände voll fein geriebene Semmel, ½ Pfund geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Muskaten-Nuß und ¼ Kanne sauern Rahm daran. Zuletzt wird das Weiße von den 12 Eyern

zu einem festen Schnee geschlagen, und unter die Masse gerührt, in einen auf die Schüssel gesetzten Rand gegeben und 1 Stunde backen gelassen.

486. Omelets im Ofen.

Ein Salbicom nach Nr. 96 von Hühnern, Kalbsmilz, Krebs oder was es sonst für Braten seyn mag legirt man, bestreicht eine Schüssel oder Assiette mit Butter, und legt auf den Boden derselben eine Plinze, gibt einen guten Löffel voll Salbicom darauf, und bedeckt es wieder mit 1 Plinze, continuirt damit, bis es eine Hand hoch, oder beydes, Plinzen und Salbicom, aufgegangen ist; bestreicht die obersten Plinzen mit Ey und Butter, bedeckt es mit Parmesan-Käse eines Fingers dicke, auch in das Salbicom etwas Käse, und läßt es im Ofen gute Couleur bekommen. Man kann etwas Coulis-Soß apparte dazu geben.

487. Königinn-Aepfel.

Ein Rand von ½ Pfund grobem Mehle setzet man auf einer Mittelschüssel auf, und höhlet und schälet so viel Aepfel aus, als gemächlich in dem auf der Schüssel getrockneten Rande liegen können. Die Schüssel bestreicht man unten mit Butter, und sticht auch in jeden Apfel ein Fingerglied groß Butter, ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln rührt man in ⅜ Pfund Zucker und das Gelbe von 10 Eyern, etwas Zimmet, und das Weiße zu Schnee geschlagen, ab, und gibt diese Masse über die Aepfel, dann läßt man es gar backen.

483. Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.

Von einem abgekochten alten Huhn schneidet man die Brust in feine Würfel, und macht davon ein Beschamele Nr. 343 c), und wenn es steif ablegirt ist, schneidet man Oblaten in 2 oder 4 Theile, ziehet die Oblaten erst durch die Milch, damit sich solche biegen, und gibt das Salbicom hinein. Auf beyden Enden schlägt man nun die Oblaten einwärts, bestreicht jedes

inwendig mit Eyern, rollt die Oblaten mit dem was darin gewickelt, auf, bestreicht sie nun inwendig ganz mit Eyern, bannirt sie mit Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter schnell aus, damit sie nur von außen Couleur bekommen. Alsdann mag man sie warm setzen bis zum Anrichten.

489. Italiänisches Gateau von Wild.

Aus einem Vorderblatte vom Hirsch oder 2 Rehblättern schabet man das Fleisch rein aus, hackt solches mit feinen Kräutern Nro. 102, gibt Salz, feine Chalotten und Gewürz daran, melirt das Fleisch mit halb so viel in Würfel geschnittenem Specke, ½ Pfund geriebenen Parmesan-Käse, und ¼ Pfund ausgewaschene Butter, setzt dann eine Casserolle aus mit Speck, thut das Fasch hinein, und läßt es zugedeckt in einer mit kochendem Wasser versehenen Pfanne eine Stunde backen, dann legt man noch ½ Pfund Butter auf den gebackenen Fasch, deckt es zu, und läßt die Butter das Fasch durchziehen. Wenn es kalt geworden, hält man die Casserolle in eine größere Casserolle, worin kochendes Wasser sich befindet, und sucht das Fasch ganz herauszu heben, bestreicht den Gateau dann mit viel gerührtem Schmalze, und belegt ihn mit grünen Blättern oder Blumen.

490. Gratin von Krametsvögeln oder anderem kleinen Geflügel.

Von einem Wildblatte oder Kalbfleisch macht man ein gutes Fasch Nr. 93. Aus den Krametsvögeln löset man das Gerippe und Knochen aus, und marinirt sie mit Kräutern, Oehl, Pfeffer und Citronen-Saft ein; dann setzt man einen kleinen Rand von Teig oder Fasch auf die Schüssel oder Assiette, und thut etwas Fasch auf dessen Boden. Nun werden die Krametsvögel mit Fasch voll gefüllt, neben einander darein rangirt, und zwischen den Vögeln gebackene Semmel-Croutons und von kleinen Gurken geschnittene Croutons garnirt; dann

wird die Assiette mit Fasch eben gestrichen, und in jeden Vogel ein kleiner Knochen aus einem Hühner- oder Kapaunen Flügel oben eingestochen, dann das Ganze mit Speck bedeckt, worauf ein rundes bestrichenes Butterpapier, und zuletzt ein Stück ausgerollter Wasserteig gedeckt wird; dann läßt man es im Ofen gar backen. Unter einer solchen Teigdecke bleibt es saftig, und trocknet nicht aus. Beym Anrichten nimmt man alles Aufgedeckte ab, und gibt etwas geschärfte Coulis Nr. 21 darüber, und auch appart dazu.

491. Brabantischer Hahn.

Auf einer Schüssel setzt man einen Rand von grobem angebrannten Mehle auf, und läßt ihn wohl austrocknen, schneidet zwey Semmeln in Scheiben, röstet solche, und bestreicht sie mit geschmolzener Butter. In einer Casserolle läßt man zwey Kannen Milch mit Zimmt, Citronen-Schale, und ½ Pfund Zucker eine Weile kochen, und wieder kalt werden, in diese abgekühlte Milch schlägt man durch ein Haarsieb 12 oder 16 Eyer, nachdem die Schüssel groß oder klein seyn soll, gießt solches über die in der Schüssel bestrichene und geröstete Semmel, und läßt es gar backen.

NB. Auch kann man statt der Semmel Zwieback nehmen.

492. Spanische Vögel von Kalbfleisch.

Aus einer kleinen Kalbskeule schneidet man die Fillets, und von selbigen kleine schmale Fricandeaux. Von den übrigen und was an der Haut gesessen, macht man ein gutes Fasch nach Nr. 93, klopft die Fricandeaux wie Nr. 219, streicht Fasch hinein, rollet sie auf, und wickelt mit dem Aufrollen zugleich eine Speckbarde so groß als das Rollet ist, darum; dann steckt man die mit Speck bewickelten Rollets an kleine Spießchen, und wenn sie eine Viertelstunde gebraten haben, und der Speck etwas ausgebraten hat, bestreicht man die Rollets mit Eyer, bannirt sie mit fein geriebener Semmel, und

läßt sie vollends gar braten. Beym Anrichten gibt man Soß-Haché Nr. 109, oder andere gute Soßen darunter.

493. Gabelets von Hühnern mit Austern.

Kleine Formen oder Choccolaten-Becher werden gut mit Butter ausgestrichen. Dann nimmt man die Brüste von zwey jungen Hühnern, schneidet solche in kleine längliche Streifen, schlägt mit einem starken Messer solche Streifen ganz dünn, und legt sie in eine Marinade von feinen Kräutern, Provencer-Oehl und Citronen-Saft, oder guten Essig, Pfeffer und Salz. Unter der Zeit, daß dieses Brustfleisch marinirt, schmort man die Keulen und Croupions von den Hühnern mit Butter, einer Wurzel und Zwiebel, Lorberblätter, einem Bouquett feine Kräuter, und nöthigem Salze ꝛc. gar, sucht sodann alles Fleisch davon ab, macht ein Salbicom von diesem geschmorten Hühnerfleische, und wenn man keine Coulis hat, läßt man den Satz von den geschmorten Hühnern, wie auch die Knochen mit Brühe auskochen, und gießt solche durch ein Haarsieb. Dann passirt man in etwas Butter einen Löffel voll Mehl, thut, wenn das Mehl kraus ist, eine oder zwey gehackte Chalotten dazu, füllt es mit durchgegossener Brühe an, und läßt solches gar und kurz kochen. Das geschmorte Hühner-Salbicom wird zu der Soß gethan, man läßt es noch etwas durchkochen, und hält es ganz kurz, legirt es zuletzt mit 3 oder 4 Eyerdottern, und den Saft von einer halben Citrone ab. Sodann nimmt man die dünnen Fillets, welche in der Marinade gelegen, und legt die gestrichene Form in der Runde von unten bis oben damit aus, füllt das Salbicom hinein, setzt die Formen in kochendes Wasser, und läßt sie zugedeckt eine Stunde backen. — Beym Anrichten gibt man ein Auster-Ragout von 50 Stück darunter oder dabey nach Nr. 103.

494. Himmlische Eyer.

Man kocht 10 Stück Eyer hart, und schneidet solche, wenn sie abgeschält sind, erstlich ganz durch, dann

in die Quere in feine Scheiben. Zu gleicher Zeit schneidet man eben so viel Zwiebeln, ebenfalls vor der Hand in dünne Scheiben, setzt letztere mit einem Stück Butter in einer zugedeckten Casserolle zum Feuer, und läßt die Zwiebeln gar schwitzen. Alsdann macht man eine gute Beschamêle-Soß nach Nr. 343 c), thut die geschnittenen Eyer und passirten Zwiebeln, nebst gehörigem Salze, Muskaten und Pfeffer in die Beschamêle, passirt es manches Mahl durch, und läßt es so lange auf einer heißen Stelle stehen, bis angerichtet wird, wo es dann mit gebackenen Semmel-Croutons garnirt wird.

495. Eyer in Tripotage.

Anstatt einer weißen Beschamêle-Soß nimmt man braune Coulis Nr. 21, übrigens Zwiebeln und Eyer gleichviel, und macht es wie vorher gesagt worden.

496. a) Verlorne Eyer in Beschamêle.

Zu verlornen Eyern sind frisch gelegte Eyer die besten, wie überhaupt zu allem Gebrauche. Man läßt eine gute Casserolle oder einen Kessel voll Wasser mit etwas Salz kochen, und gießt ein halbes Spitzglas Essig dazu, und wenn solches Wasser in vollem Kochen ist, so schlägt man die Eyer schnell nach einander hinein, setzt darneben sich ein anderes Geschirr mit kaltem Wasser, und hebt mit einem Schaumlöffel die in die Höhe kommenden Eyer heraus und ins kalte Wasser, putzt das herumhängende harte Weiße ab, macht eine gute Beschamêle-Soß Nro. 343 zurecht, und wenn die Eyer auf einem Haarsiebe trocken abgelaufen sind, legt man sie sachte in die Beschamêle, und setzt die Casserolle warm bis zum Anrichten.

496. b) Verlorne Eyer mit Citronen-Soß.

Die verlornen Eyer macht man wie vorbeschrieben: dann rührt man ½ Pfund Butter, 4 Eyerdotter und 1 Löffel voll Mehl gut durch einander, schneidet von einer Citrone die Schale dünn ab, drückt den Saft auch da-

zu, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer und Muskate dazu, gibt gute Brühe dazu, und rührt die Soß auf dem Feuer ab. Wenn solche gehörig gesalzen, legt man die verlornen Eyer hinein, und setzt sie gut warm. Kochen dürfen die Eyer dann nicht mehr, sonst möchten sie zu hart werden.

496. c) Verlorne Eyer mit Schinken.

Die Eyer werden wie zuvor behandelt. Ein Stückchen rohen Schinken schneidet man sehr dünn in kleine Fillets, setzt solche in etwas Butter und fein gehackte Chalotten, zugedeckt, auf langsames Kohlenfeuer, damit es nur ganz sachte schwitzt; gibt dann eine gute braune Coulis Nr. 21 darauf, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und etwas Pfeffer, läßt die Soß kochend heiß werden, legt die verlornen Eyer dann hinein, und stellt sie bis zum Anrichten warm. Auf solche Art kann man vielerley Veränderung mit solchen verlornen Eyern machen, als: mit Auster-Muscheln, oder kleinen Zwiebel-Ragout, wie solche unter den Soßen zu finden.

497. Gobelets von Eyern.

Man macht sich ein gutes Fasch nach Nr. 93 von Kalbfleisch, bestreicht kleine Formen oder Choccolate-Tassen mit Butter, und setzt solche mit benanntem Fasch rund um aus, jedoch damit so viel Platz bleibt, ein ganzes Ey darin einzuschlagen, salzt das Ey ab, und gibt etwas Butter dazu, setzt diese Formen in eine dazu passende Casserolle mit kochendem Wasser, mit einem gehörigen Deckel zugedeckt, und oben auf ein paar glühende Kohlen, und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen, damit die Eyer und das Fasch gar, jedoch nicht härter als ein verlornes Ey werden. Beym Anrichten stürzt man sie heraus, und gibt eine geschärfte Coulis-Soß, allenfalls Kräuter-Soß Nr. 123 darüber.

498. a) Namequins von Parmesan-Käse.

Man rührt ½ Pfund Butter und 8 Eyerdotter zu

Schaum, weicht eine Semmel in Milch, drückt solche durch eine Serviette wieder aus, und rührt solche unter die Butter, wie auch ½ Pfund Käse. Das Weiße von den Eyern wird zu Schnee geschlagen, und unter die Masse gethan, etwas Muskaten-Nuß dazu, und in mit Butter bestrichenen Formen langsam ½ Stunde gebacken.

498. b) Namequins von Zwiebeln.

Man passirt einen Teller voll fein geschnittene Zwiebeln mit Butter weich und weiß in einer zugedeckten Casserolle. — Ein paar Semmeln werden eingeweicht und ausgedrückt; dann rührt man ¼ Pfund Butter und 8 Eyerdotter zu Schaum, die Semmeln und Zwiebeln dazu, das Weiße zu Schnee, und in mit Butter bestrichenen Formen wird es gar gebacken.

499. a) Omelets von gebackenem Schinken.

Man bäckt sich 10 bis 11 dünne Plinzen, hackt ein Stück von gekochtem Schinken ganz fein, und rührt solchen Schinken mit einem Löffel voll Coulis und 1 rohen Ey durch einander, thut ein wenig Pfeffer dazu, streicht diese Masse in eine jede Plinze, überschlägt die Seiten nach inwendig, rollet sie auf, und bestreicht die aufgerollten Plinzen mit Eyern, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus.

499. b) Omelets mit Schinken und Obers.

Von Wasserteig setzt man einen Rand auf eine Schüssel oder Assiette; wenn derselbe fest getrocknet ist, bestreicht man die Assiette innerhalb mit Butter, füllt die Plinzen nach obiger Art mit solcher angerührten Schinkenmasse, ohne solche zu banniren, rangirt sie in die Assiette, schlägt 6 ganze Eyer, ¼ Kanne Milch, ¼ Pf. Butter, Muskate und Salz zusammen, gießt es über die Plinzen, und läßt es eine Stunde gelinde backen.

500. a) Omelets in gebackenen Bignets.

Man passirt eine Hand voll Zwiebeln in Butter

weich, thut eben so viel Fasch dazu, und eine Eydotter, streicht solchen Zwiebel-Fasch zwischen 8 bis 10 Plinzen an einen Ort so viel als an den andern, sticht mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher solche aus, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl, und bäckt sie in heißer Butter aus.

500. b) Omelets in St. Menus.

Wenn, wie oben gesagt, die mit Zwiebel-Fasch versehenen Plinzen ausgestochen sind, rangirt man sie auf einer mit Butter bestrichenen Assiette oder Schüssel, zieht ein St. Menus Nr. 97 darüber, bannirt sie mit ein wenig geriebener Semmel, und läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen. Beym Serviren gibt man eine Zwiebel-Coulis dazwischen.

501. Bignets von Kastanien in Oblaten.

Ein Pfund Kastanien kocht man ein Mahl in Wasser auf, und putzt Schalen und Häute davon, welches, wenn es warm geschiehet, leicht ist, kocht die reinen Kastanien mit etwas Zucker, Wein, Wasser, abgeriebener Citrone und Zimmet, bis sie zerfallen und kurz eingekocht sind, rührt solche dann wie einen Teig glatt und eben, dann schneidet man die Oblaten in Stücken eines Kartenblattes groß, füllt von der Masse, zwischen 2 und 2 einen Löffel voll, tunkt die 4 Seiten der zusammen gelegten Oblaten in eine gute Bier-Claire Nr. 98 und bäckt solche in heißer Butter aus, bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker, oder glasirt sie auch mit einer glühenden Schaufel.

NB. Von anderen Früchten eine Marmelade, oder ein Auster-Hasche dienet zur Veränderung.

502. Grenaden-Omelets in Salbicom.

Von mancherley gebratenem Fleische mit Maurachen und Krebsen macht man sich ein Salbicom nach Nr. 69, bäckt sich 10 bis 12 Plinzen, bestreicht eine Form oder

Casserolle mit Butter, rangirt die Plinzen mit dem Salbicom schichtweise hinein, und deckt solches zu; worauf es in einer mit heißem Wasser bestimmten Casserolle 1½ Stunde im Ofen gebacken wird. Beym Anrichten oder Umstürzen der Grenade gibt man eine beliebige Soß darüber. Eben so macht man es mit kleinen Grenadins.

503. Eyer-Vasen in Obers und Vanille.

Von rein gewaschenen mit Salz abgeriebenen Eyern schneidet man vorsichtig mit einem Messer ein Drittel ab, und thut die Eyerdotter so lange in ein Geschirr; wenn man solche 12 Stück hat, so säget man noch 6 Stück recht in der Mitte von einander, verwahrt das Innere ebenfalls, macht dann die Eyer noch ein Mahl in- und auswendig rein, und läßt sie trocknen; dann setzt man die Schalen mit einem Stückchen Tragant-Teig und aufgelöseter Hausenblase als Vasen zusammen, belegt die Ränder derselben mit ausgedrücktem Tragant, und läßt sie trocken werden, rührt dann von 8 Eyerdottern, ¼ Pfund Zucker, Wein oder Milch ein Crême ab, und richtet solches Crême in den Vasen an. Auf diese Art servirt man bey Galla-Tafeln Assietten, und macht das Crême von anderen Weinen, als Champagner oder Bourgogner.

504. Ausgebackene Eyer, goldgelb.

Man macht sich so viel verlorne Eyer, als man bedarf nach Nr. 495, läßt sie auf einem Tuche oder Serviette trocknen, bestreicht sie mit einem Pinsel mit Ey, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter etwas geschwinde aus, damit solche nicht hart werden, gibt diese ausgebackenen Eyer zu allen feinen Gemüsen, oder über Zwibel-Ragout, Champignons, oder über Haché von Braten.

505. a) Omelets-Rollés mit schmackhafter Soß.

Man schlägt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, gibt etwas Salz und fein gehacktes Schnittlauch dazu, und damit es beym Backen geschwinde gehe, bedient man sich

2 oder mehrerer Pfannen, läßt Butter gelbbraun werden, füllt von dieser Eyermasse einen Anrichtslöffel voll hinein, und läßt auf raschem Feuer es so backen, daß der Omelet nur unten etwas hart wird, und Couleur bekommt, oben aber feucht und dünn bleibt; schüttet solchen dann gleich auf einen Bogen Papier, und wenn man das Papier an einem Ende aufhebt, so rollt sich der Omelet von selbst auf; hat man nur erst einen auf diese Art aufgerollt, so wird es einem bey mehrerer Uebung nicht fehlschlagen; nun eilet man, damit die Omelets einer neben dem anderen auf der Assiette zu liegen kommen, deckt sie dann mit einer anderen Assiette zu, und setzt sie warm. Zu der Soß restaurant bedient man sich eines Braisesatzes; wenn nähmlich ein Kapaun oder Huhn in einer Braise Nr. 99 gar gemacht und angerichtet sind, oder von Tags zuvor man noch einen solchen Satz in Vorrath hat, läßt man solchen angehen, und gießt das klare Fett davon ab, auf solchen angegangenen Satz gießt man Schü und Bouillon auf, läßt den Fond auf dem Boden der Casserolle losweichen und abkochen, gießt es durch ein Sieb oder Haartuch, und läßt es so kurz einkochen, als man will. Und daß solche Soß auch kräftig wird, kann man mit etwas Estragon und den Saft von einer halben Citrone darein nehmen, und beym Anrichten über die Omelets-Rollés geben.

505. b) Omelets-Rollen mit feinen Kräutern.

Wenn, wie zuvor, die Eyer durchs Sieb geschlagen werden, streicht man zugleich feine Kräuter Nr. 102 mit durch, nebst etwas Salz, und bäckt sie, wie vorhin gesagt, schnell. Beym Anrichten wird etwas Coulis mit feinen Kräutern und mit einer halben Citrone abgeschärft darüber gegeben.

505. c) Omelets-Rollen in gehackte Zwiebeln.

Die Zwiebeln schwitzt man gar, und hackt sie dann fein. Die Hälfte rührt man mit nöthigem Salze in die Eyer, unter die anderen Zwiebeln nimmt man ein paar

Löffel Coulis mit Citrone geschärft, bäckt die Rollé ab, und gibt beym Anrichten gedachte Soß darüber.

505. d) Omelets-Rollés mit Haché von Austern.

Wenn die Austern mit Brühe und Wein blanchirt sind, wie bey Nro. 103 zu lesen stehet, so läßt man die Feuchtigkeit kurz einkochen, hackt die Austern fein, und melirt die eingekochte Soß damit, passirt in Butter ein paar Chalotten, thut die Austern dazu, und wenn die Omelets gebacken werden, und unten angesetzt haben, gibt man einen Löffel voll Austern-Haché dazu, schüttet es auf Papier, und rollt es auf. Das zurück bleibende Haché verdünnt man mit ein paar Löffeln voll Coulis, und richtet solches über die Omelets an.

505. e) Omelets-Rollés mit Champignons.

Mit Champignons macht man es eben so, wie mit den Austern. Zu den zurück gebliebenen Champignons gibt man Coulis, schärft solche ab, und richtet es heiß über die Rollés an. Deßgleichen mit Haché von Krebsen.

506. a) Rühr-Eyer mit Spargelspitzen.

Zwölf Stück ganze Eyer und 4 Eyerdotter rührt man durch ein Haarsieb, gibt so viel Milch als etwa ein gutes Weinglas daran, und dazu ¼ Pfund Butter, etwas Muskate und Salz. Den Spargel schneidet man in Stücken eines Fingergliedes, und blanchirt sie mit Wasser mürbe; wenn solche weich sind, läßt man sie auf dem Haarsiebe ablaufen, und mit ½ Viertelpfund Butter und gehackter feiner Petersilie in einer kleinen Casserolle zugedeckt eine Weile schwitzen, dann werden sie zu den Eyern geschüttet, und auf mittelmäßigem Feuer abgerührt. In einer verzinnten Casserolle muß man kein Rühreyn machen, weil es sich gern ansetzt, und man befürchten muß, daß sich das Zinn darin los löset.

506. b) Rühreyn mit Austern.

Die Eyer werden, wie zuvor, durchgeschlagen; an-

statt der Milch nimmt man das Blanchir-Wasser von den Austern, putzt solche rein, schneidet sie in Würfel, und läßt solche mit eben so viel Butter und etwas Pfeffer schwitzen; wenn das Rührey abgerührt ist, rührt man beym Anrichten die Austern nur so eben damit durch.

506. c) Rühreyer mit Krebsen.

Wenn, wie oben bey a), das Rührey marquirt, ½ Schock Krebse abgekocht, die Schweifeln ausgeputzt und in Würfel geschnitten sind, so läßt man sie mit ¼ Pfund Butter, Petersilie und Schnittlauch, nöthigem Salze, Pfeffer und Muskate langsam schwitzen. Wenn das Rührey gut ist, so werden zuletzt die Krebse ein paar Mahl mit unter einander gerührt, und angerichtet.

506. d) Rühreyer mit geräuchertem Lachs.

Wenn man den geräucherten Lachs für sehr gesalzen hält, so schneidet man denselben zeitig in Würfel oder längliche Fillets, und weicht solche in Milch ½ Stunde ein, läßt sie auf einem Haarsiebe ablaufen, und schwitzt dieselben mit Butter, Petersilie und wenig Pfeffer, damit der Lachs nur warm wird, dann rührt man das Rührey nach erst beschriebener Quantität ab, und wenn es anfängt stückicht zu werden, thut man den Lachs dazu, und rührt es völlig ab.

506. e) Rührey mit Picklingen.

Erst beschriebene Quantität Eyer wird eingerührt, und langsam warm werden gelassen. Unter solcher Zeit läßt man die Picklinge, wenn sie gut von den Gräten abgesucht sind, mit Butter, Schnittlauch und Pfeffer eben schwitzen, und rührt sie zuletzt mit dem Rührey ab.

506. f) Rührey mit Schinken.

Den Schinken schneidet man in längliche Würfel, und schwitzt solchen mit Butter und Schnittlauch, oder etwas Petersilie und Pfeffer ganz wenig, melirt es unter das Rührey nach erst besagter Quantität, und rührt

solches ab; ist der Schinken roh und etwa stark gesalzen, so macht man es mit demselben, wie mit dem geräucherten Lachs Nr. 506 d), und wässert denselben ½ Stunde in Milch aus, trocknet denselben ab, und passirt solchen wie gesagt.

506. g) Rühreyer mit Sardellen oder Häringen.

Die Sardellen wäscht man, und macht sie von den Gräten ab, schneidet solche klein, und schwitzt sie mit etwas Butter und gehackter Petersilie, zuletzt werden sie mit unter das Rühreg abgerührt. Mit Häringen macht man es auf eben diese Weise. Im Falle die Häringe zu salzig sind, wässert man sie mit Milch aus, dann werden sie mit Butter, Schnittlauch und wenig Pfeffer geschwitzt, und beym Rühreg zuletzt mit abgerührt.

506. h) Rühreyer auf pohlnische Art.

Das Rühreg wird von 12 ganzen Eyern, und 4 Eyerdottern, ¼ Pfund Butter und 1 Tasse voll Milch mit etwas Salz vorbereitet, eine Hand voll Zwiebeln klein würflich zugeschnitten, und mit ¼ Pfund Butter zugedeckt weich schwitzen gelassen, etwas Petersilie mit dem Rühreg abgerührt, und zuletzt die Zwiebeln dabey gegeben. Beym Anrichten wird es mit Croutons garnirt.

506. i) Rühreyer mit Champignons.

Das Rühreg wird, wie oben stehet, eingerichtet. Eine Hand voll Champignons werden geputzt und gewaschen, vor der Hand fein geschnitten, mit Butter und wenig Salz in einer Casserolle zugedeckt abgeschwitzt, und gleich mit dem Rühreg abgerührt.

506. k) Rühreyer mit Kalbsnieren und Citronen.

Von einem Kälberbraten schneidet man die Nieren sammt dem daran hängenden Fette heraus, hackt solche fein, läßt sie mit ganz wenig Butter in einer Casserolle oder einem Tiegel braten, und rührt es öfters um: es muß aber nicht hart gebraten werden. Dann gibt man

2 fein gehackte Chalotten dazu, und von 3 Citronen den Saft. Wenn das Rührey wie oben Nro. 505 steht, gänzlich abgerührt und fertig ist, rührt man die Nieren mit dem Citronen-Safte darunter, und gibt auch etwas Muskaten-Nuß und nöthiges Salz dazu.

507. Omelets von Haché mit Morgeln.

Von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch, und 6 ganzen Eyern bäckt man Plinzen. Eine gute Partie rein gewaschene und blanchirte Morgeln hackt man ganz fein, und läßt solche mit einem Stückchen Butter in einem zugedeckten Tiegel mit wenig Salz schwitzen, dann gibt man einen Löffel Coulis darauf, und läßt die Morgeln etwas kochen. Wenn sie abgekühlt sind, rührt man ein ganzes Ey und eine Eydotter roh hinein, gibt etwas Muskate dazu, und füllt die Plinzen damit an, rangirt sie auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Casserolle, bestreicht die aufgerollten Plinzen überall mit Butter, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt die Plinzen ½ Stunde im Ofen durchhitzen, und nur wenig backen. Beym Anrichten wird etwas braune Butter darüber gegeben, oder auch eine klare Schü à la Restaurant, wie 505 bey den Omelets-Rollés. — Auch kann man einen Rand auf der Schüssel oder Assiette von Wasserteig aufsetzen, die Plinzen hinein rangiren, eine Crème von 6 ganzen Eyern, ¼ Pfund Butter, etwas Muskate und Salz machen, und ungefähr eine halbe Kanne Brühe oder Schü darüber geben, und gar backen lassen.

508. Morgeln von Kalbsgeschlinge.

Ein Kalbsgeschlinge kocht man mit Wurzelwerk, Salz und Kräutern weich, wenn dasselbe von allen Drüsen und Unrath abgeputzt ist, hackt man es wie Haché klein; dann passirt man in einer Casserolle fein würflichen Speck, wenn solcher gelbbraun ist, gibt man eine Hand voll geriebene Semmel, ein paar Zwiebeln und 1 Löffel voll feine Kräuter dazu, thut das Gehackte mit etwas Pfeffer, nöthigem Salze, 2 ganze Eyer und von 2 Eyern

nur das Gelbe, und noch eine Hand voll geriebene Semmel daran, so, daß man mit den Händen längliche Knödel, wie Spitzmorgeln treffiren kann, dann stößt man ½ Pfund Mehl, ein ganzes Ey und eine Eydotter mit einer Nuß groß Butter an, rollet diesen mürben Teig aus, schneidet mit einem Backrade dreyeckige Stücken, solche wickelt man rund auf, dunket die Spitzen des Teiges in Eyer, schiebt solche statt der Stiele in die früher gemachten Morgeln, bestreicht die treffirten Morgeln nun mit Eyern, bannirt sie mit geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus, und gibt eine Hachè-Soß Nr. 109 darunter.

509. Kalbsnieren-Kuchen.

Ein paar fette Kalbsnieren hackt man fein, läßt sie etwas durchbraten, weichet eben so viel Semmel ein, und drückt solche durch eine Serviette wieder rein aus. Unter den gebratenen Nieren läßt man ein paar Chalotten oder Zwiebeln, nebst ein wenig feinen Kräutern gar schwitzen; dann rühret man ¼ Pfund Butter und von 8 Eyern das Gelbe zu Schaum, schlägt das Weiße zu Schnee dazu, schüttet alles zusammen, macht es mit etwas Muskate und Salz schmackhaft, gibt es in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Teigrand, und läßt es eine Stunde langsam backen.

510. Omelets auf französische Art.

Man rührt 4 flache Löffel voll Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 8 Eyer ganz dazu, gibt etwas Salz daran, und verdünnt es noch mit einer Viertelkanne Milch; dann schneidet man eine Semmel in Scheiben, bratet solche in Butter gelbbraun wie Croutons, gießt die Masse darauf, und bäckt es gar. Wer es gern hat, der kann auch kleine Zibeben, gewaschen und getrocknet, mit unter die Masse nehmen.

511. Sardinische Omelets.

Von 8 Eyern das Weiße schlägt man zu einem festen

Schnee, melirt das Gelbe der 8 Eyer darunter, und gibt von zwey Citronen die Schale abgerieben und etwas Zucker daran. Hiervon bäckt man 3 oder vier Omelets auf ein Mahl, und setzt sie auf einer Schüssel in den Ofen, doch so, daß nur die obere Seite etwos braun bäcki. Diese Omelets werden nicht umgewendet, sondern wenn sie auf einer Seite Couleur haben, nimmt man sie heraus, bestreuet sie mit Zucker und setzt sie auf eine warme Stelle. Unterdeß wird die zweyte Partie gebacken, auf die ersten gelegt, mit Zucker bestreuet, und mit dieser Behandlung fortgefahren, bis die Masse alle ist. Auch kann man zwischen jede Lage etwas Citronen-Saft drücken, und gibt dann die glassirten Plinzen zur Tafel.

512. Waschhaus-Braten.

Es ist einerley was es für Braten ist. Solcher wird vor der Hand ganz fein geschnitten, auch etliche Zwiebeln gehackt, diese in Butter passirt, der Braten nebst ein wenig Pfeffer dazu gegeben, dann eine Rühreymasse wie Nr. 510 beschrieben, eingerichtet, solches nebst ¼ Pfund Butter auf den Braten gegeben und zusammen abgerührt.

513. Kybitz-Eyer.

Diese kocht man hart, und servirt solche in Servietten auf Assietten. Auch macht man sie verloren, wie Nr. 395, und garnirt Gemüse damit.

514. Kleine Brötchen mit Mandel-Crème.

Man bestellt sich beym Bäcker kleine Semmeln, oder bäckt sich solche von Hefenteig selbst, raspelt sie ab und höhlt sie aus; rührt ¼ Pfund fein gestoßene oder geriebene Mandeln mit ¼ Pfund Zucker und das Gelbe von 5 oder 6 Eyern, und das Weiße zu Schnee geschlagen, ab; füllt die Mandelmasse in die Brötchen, bäckt solche gelinde im Ofen, und gibt sie im Sommer in einer kalten Mandelmilch, so wie auch des Winters in warmen Milchsuppen. Auch kann man Pistazien anstatt den Mandeln nehmen.

515. Bignet blanc von Reißmehl oder Gries.

½ Pfund Gries wäscht man in kaltem Wasser und läßt solchen ein Weilchen stehen, damit sich der Gries setzt, dann gießt man das unreine Wasser davon ab, und wiederhohlt diese Behandlung ein paar Mahl. Hierauf gibt man 1 Loth Butter, 1 Loth Zucker, ¼ Kanne kochende Milch dazu, läßt es unter beständigem Rühren ankochen, und setzt dann das Casserolle auf flaches Feuer, gibt etwas Salz dazu und deckt es zu. Die Masse muß steif gekocht werden, dann schüttet man den gekochten steifen Gries auf eine flache, mit geriebener Semmel bestreuete Schüssel, bestreuet es oben ebenfalls mit geriebener Semmel, und drückt es mit der Hand ganz gleich und egal. So bald es kalt geworden, schneidet man es auf der Schüssel in Würfel, und drehet jeden Würfel mit reinen Händen rund, legt sie alle in eine mit Mehl bestreute Gefäß, bis sie insgesammt fertig und rund gedreht sind; dann bäckt man sie in ganz glühender Butter aus, damit sie in der Geschwindigkeit Couleur bekommen, und schüttet die so genannten Bignets blanc mit sammt der Backbutter auf einen Durchschlag, damit die Butter sogleich in eine untergesetzte Casserolle ablaufen kann; gießt die Butter wieder in die erste Back-Casserolle, und continuirt mit dem Backen so lange, bis die Bignets alle gebacken sind; dann wird mit Zucker und Zimmet auf einem Bogen Papier das Ausgebackene stark bepudert, und die Kügelchen auf dem Papiere hin und her geschüttelt, damit solche rund um bezuckert werden; dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet.

516. Bignets von Reiß.

Man blanchirt ein paar Mahl ½ Pfund Reiß in Wasser. Wenn derselbe auf einem Siebe abgelaufen ist, kocht man in Milch etwas Zucker, Butter, abgeriebene Citronen-Schale und Zimmet weich, aber nicht dünn, sondern steif, und so bald er abgekühlt ist, schlägt

man das Gelbe von 4 Eyern und 1 ganzes Ey zum Reiß und rührt ihn durch; dann macht man von dem steifen Reiße auf dem reinen Tische eines Fingers lange, 2 Finger breite und 1 Fingers dicke Bignets, streicht sie mit einem in Ey getauchten Messer glatt, bestreicht sie mit Eyern, und bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden die Bignets ausgebacken, mit Zucker bestreuet, daß das ganze Bignet bedeckt ist, und mit der glühenden Schaufel glassirt und angerichtet. Will man solche Bignets rund machen, steht es in jedes Belieben. Man gibt auch dem Reiß die Faßon einer Birn, legt inwendig ein paar eingemachte Kirschen hinein und bäckt solche in heißer Butter auf.

517. Bignet von Spinath.

Den rein gemachten und gewaschenen Spinath blanchirt man ganz weich, drückt ihn aus und hackt ihn ganz fein, schlägt das Gelbe von 4 Eyern, etwas Butter, 4 Loth Zucker, etwas Muskate und so viel geriebene Semmel dazu, daß sich die Spinathmasse handhaben läßt; macht dann Bignets davon auf die Art, wie der Reiß beschrieben worden; bäckt es in heißer Butter aus, und bestreuet es stark mit Zucker, glassirt es mit glühender Schaufel, und richtet die Bignets dann an.

518. Bignets von Aepfeln.

Die Aepfel bohrt man erstlich mit einem Ausstecher aus, dann schält man sie ab, schneidet sie in Scheiben und marinirt die Scheiben mit ein wenig Zimmet und Zucker, rührt eine Claire Nr. 98 ein, und wenn solche aufgeht, so wendet man die Aepfelscheiben in der Claire mit einem hölzernen Speile um; dann legt man so viel in heiße Butter, als auf ein Mahl neben einander liegen können, und schüttelt beym Ausbacken die Casserolle mit der Backbutter, damit die Bignets auf beyden Seiten zugleich backen. Das Schütteln hindert die Aepfelscheiben auch, daß sie nicht Fett in sich ziehen, und wenn

solche gute Coleur haben, glassirt man sie wie die Bignets von Reiß mit glühender Schaufel.

519. Aepfel in Delphine.

Man bohrt die Aepfel und schält sie hernach, läßt sie ganz, hackt nach Proportion der Aepfel ¼ Pfund Mandeln fein, melirt ¼ Pfund Korinthen, etwas Zimmt und Citronen-Schale, wie auch ¼ Pfund Zucker darunter, bestreicht 1 Casserolle mit Butter, rangirt die Aepfel hinein, und füllet die ausgebohrten Aepfel mit obiger Masse voll, das übrige schüttet man darüber, gibt ein Glas Wein darunter, und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Beym Anrichten gießt man noch halb Wein und Wasser in die Casserolle, läßt es von dem Boden loskochen, und gibt es unter die Aepfel.

520. Endouillen von Aepfeln mit rothem Wein.

Die Aepfel schält und schneidet man in Viertel und dann in kleine Würfel, etwa so viel als eines guten Suppenteller voll, und nimmt auch eben so viel geriebene Semmel. Von 2 Citronen die Schale, und 2 Loth Citronat hackt man fein, thut etwas Zimmt und 4 Loth Zucker darunter, schlägt von 4 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee, melirt alles unter einander, und drückt so viel als einen Borsdorfer Apfel groß jedes Mahl mit den Händen zusammen. Wenn es fest ist, legt man sie in eine Schüssel, worin geriebene Semmel befindlich, und bannirt sie darin mit so viel Semmel, als daran haften will. Hierauf bäckt man solche Aepfel in heißer Butter aus, gießt dann in eine andere Casserolle drey Viertelkanne rothen Wein, ⅜ Pfund Zucker, etwas Citronen-Schale und Zimmt, thut die ausgebacknen Aepfel-Endouillen hinein, und läßt sie ein Mahl ankochen, dann werden sie bis zum Anrichten warm gesetzt.

521. Aepfel auf preußische Art.

Gute große egale Aepfel bohrt man aus, schälet solche aber nicht ab, sondern besticht sie mit einem Mes-

ser rund um, bestreicht eine Casserolle mit Butter, rangirt die Aepfel hinein, und gibt in einen jeden Apfel so viel Butter, Zucker und Weinberl, als inwendig hinein gehet; bestreuet solche noch mit Zucker und Zimmt, gibt ein Glas Wein darunter und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Beym Anrichten der Aepfel kann man die Soß noch mit einem Glase Wein verlängern.

522. Italiänischen Reiß in Grenade.

Man blanchirt ein Pfund Reiß ein paar Mahl im Wasser, dann gibt man ½ Pfund Zucker und von 2 Citronen die abgeriebene Schale, etwas Zimmt und ½ Kanne Franzwein dazu, läßt solchen Reiß langsam sich auflösen und ausquellen, salzt es wenig, und gibt es in eine naß gemachte Form. Nachdem es dann kalt geworden, wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreuet und mit gerissenen Citronen-Scheiben garnirt.

523. Reiß mit Obers in Grenaden.

Wenn der Reiß blanchirt und abgelaufen ist, gießt man eine Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, und ¼ Pfund Butter dazu, und läßt ihn flach ausquellen, thut hierauf Zimmt, abgeriebene Citronen-Schale und das Gelbe von 4 Eyern dazu, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee, und läßt alles mit dem Reiß kochend heiß werden; dann wird es in eine Form, welche mit Milch naß gemacht seyn muß, eingeschüttet und kalt werden gelassen. Wer Zibeben oder Weinberl, auch Mandeln darunter nehmen will, kann es thun. Man macht dann eine Créme von ¼ Kanne aufgekochter Milch, ⅛ Pfund Zucker, Zimmt und Citrone, und legirt von 4 Eyern das Gelbe damit. Beym Anrichten gießt man die Crème über den Reiß und servirt beydes kalt.

524. Gedünsteter Citronen-Reiß.

Ein halb Pfund Reiß läßt man blanchiren, dann gibt man denselben in ein großes Geschirr mit Wasser,

und läßt ihn vollkommen ausquellen. Wenn das geschehen, gießt man den ausgequollenen Reiß auf ein Haarsieb und kühlt ihn ab. Zugleich schneidet man die gelben Schalen von 6 Citronen ab, schneidet solche in feine Fillets, und blanchirt sie appart im Wasser weich; das Weiße von den Schalen ziehet man rein ab, und wirft es weg, das Innere der Citrone aber schneidet man in kleine Würfel und läßt bey dem Schneiden nicht den auslaufenden Saft verloren gehen, bringt nun zu dem Reiß in eine Casserolle die blanchirten Schalen, die in Würfel geschnittene Citrone, den Saft, ¼ Pfund Zucker und etwas Zimmet, eine Messerspitze Salz, ¾ Kanne guten Wein, 1 Glas Franz-Branntwein, und läßt solches zusammen ankochen, und dann eine Weile auf flachem Kohlenfeuer metioniren; dann wird es auf Porzellan angerichtet, und wenn es kalt geworden, kann man den Reiß mit Zucker gut bestreuen und mit einer glühenden Schaufel glassiren.

525. Bignet von Catharinen-Pflaumen.

Man rührt eine so genannte Claire, wie solche Nr. 98 beschrieben ist, an, und läßt sie am warmen Orte aufgehen. Unter dieser Zeit kocht man ½ Pfund auserlesene Catharinen-Pflaumen mit etwas Zucker, halb Wein und halb Wasser, Citronen-Schale und Zimmet wie zum Compote, und zwar von kurzer Soß. Wenn die Pflaumen weich und abgekühlt sind, nimmt man die Steine heraus, und gibt anstatt derselben in jede Pflaume eine überzogene gebrannte Mandel, kehrt solche Pflaumen nun in der Claire wohl um, und sticht sie auf eine Spicknadel oder lange dünne Speilerchen. Diese legt man nun in heiße klare Butter, und wenn sie alle auf solche Art ausgebacken sind, werden sie gut mit Zucker bestreuet und auf einer Assiette oder Schüssel angerichtet.

526. Grenade von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen werden halb durchgeschnitten, in eine Schüssel gelegt und eine Hand voll Zucker darüber ge-

streuet, dann wird gestoßener Zimmet, Citronen-Schale, ½ Kanne saurer Rahm und das Gelbe von 8 Eyern unter einander geschlagen und zu den Pflaumen gegeben; alsdann bäckt man 6 bis 8 Plinzen, bestreicht eine Casserolle gut mit Butter, und belegt die ausgestrichene Casserolle mit den Plinzen, gießt die gedachten Pflaumen mit der Masse in die ausgesetzte Casserolle, bedeckt es oben wieder mit Plinzen, und bäckt es 1 Stunde im Ofen gar; dann wird es auf einer Schüssel umgestürzt, mit Zucker bestreuet und angerichtet.

527. Kirschen-Knödel in Wein.

Ein Pfund trockene Kirschen wäscht man und kocht solche im Wasser weich, gibt die Kirschen auf ein Haarsieb, sucht alles Fleisch von den Steinen ab und hackt solches ganz fein. Alsdann stößt man die Steine im Mörser entzwey, kocht solche nochmahls mit etwas Wasser gut aus, damit der Kerngeschmack erhalten werde, gießt dieß zu den gehackten Kirschen, und die erste Kirschen-Soß auch dazu. Hierzu gibt man nun ½ Bouteille Wein, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet und so viel Zucker als erforderlich ist. Alsdann rührt man in einer Schüssel ½ Pfund Butter zu Schaum, und schlägt nach und nach 7 Eyerdotter und 1 ganzes Ey, und ¼ Pfund, auch wohl 10 Loth feines Mehl daran, und macht hiervon Knödel. Wenn hierauf in eine Casserolle Wasser zum Kochen gebracht ist, läßt man die Knödel gar kochen, nur nicht zu lange, hebt sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, und wenn die Knödel abgelaufen sind, legt man sie in die zubereitete Kirsch-Marmelade, läßt solche auf gelindem Feuer ½ Stunde metioniren, und richtet sie dann warm an.

528. Hagebutten-Knödel mit Wein.

Wenn die Hagebutten rein gewaschen und im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, mit Wein, Zucker und Gewürze Geschmack gegeben, die Knödel, wie vorher gesagt, angerührt und

gekocht, dann in der Hagebutten-Soß langsam metioniren gelassen und warm angerichtet.

529. Carthäuser-Knödel mit Wein.

Man schneidet Semmel in längliche egale Würfel, etwa eines Fingers lang und eines Fingers dick, schlägt ein paar Eyer und etwas Milch mit einem Querl unter einander, thut Zucker, Zimmet und abgeriebene Citronen-Schale daran, wirft die geschnittene Semmel hinein, und schüttelt es öfters um, damit sich die Feuchtigkeit in die Semmel ziehe. Alsdann werden noch ein paar Eyer mit einem Pinsel klein gerührt, die Semmeln Stück vor Stück damit bestrichen, und in halb geriebener Semmel und halb Mehl bannirt, dann in heißer Butter ausgebacken, in eine Casserolle gethan, hinlänglich Wein, Zucker und Zimmet dazu gegeben, und langsam metioniren lassen. Hierzu wird aber mehr Wein erfordert als zu dem vorigen.

530. Grenade von Aepfeln und großen Zibeben.

Die Aepfel werden in Viertel geschnitten, die Kernkapseln abgesondert, dann in Scheiben geschnitten, und mit Zucker, Zimmet und Citrone mariniren lassen; dann ein Pfund große Zibeben gelesen, gewaschen und mit halb Wein und halb Wasser so lange gekocht, bis selbige ausgequollen sind, dann in eine Casserolle mit Butter gut ausgestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet, die Aepfelscheiben einrangirt und schichtweise mit Zibeben und Aepfeln fortgefahren, bis die Casserolle voll ist, alle Feuchtigkeit von Zibeben und Aepfeln darüber gegeben und im Ofen 1 Stunde backen lassen, dann umgestürzt.

531. Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.

Man setzt auf einer Schüssel einen Rand von Wasserteig auf, läßt diesen gut austrocknen und streicht dann die Schüssel mit Butter aus, dann werden die wohlgesäuberten Apfelscheiben, wie zuvor gesagt, mit Zucker und Zimmet marinirt und die Semmel in Scheiben geröstet; hierauf füllt man den Rand schichtweise mit

Aepfeln, Semmel und Himbeeren an, bezuckert es dazwischen und oben darauf gut, und läßt es in einem Deckel zugedeckt eine Stunde im gelind erwärmten Ofen ausbacken. Sollte es zu trocken seyn, so kommt man mit einem Glase Wein zu Hülfe.

532. Bairische Nudeln.

Ein Viertel Pfund Butter, ¼ Kanne Milch und 2 Loth Zucker läßt man in einer Casserolle kochen. In diese kochende Milch schüttet man auf ein Mahl ¾ Pfund Mehl hinein, rührt es tüchtig mit einem Holzlöffel um und vom Boden ab, und in kurzer Zeit ist es gut; wenn es sich wie ein Rührey abrühren läßt und so kalt geworden ist, daß die Eyer, welche hinzu kommen, nicht verbrennen, schlägt man das Gelbe von 8 und 2 ganze Eyer nach und nach in diesen abgebrannten Teig, streuet auf einem reinen Backtische Mehl, gibt die flüssige Masse darein, und arbeitet den Teig mit den Händen eben aus. Hierauf schneidet man, wie einen Finger lang und dick, Nudeln daraus, setzt von grobem Pastetenmehl einen tüchtigen Rand auf eine Schüssel, und läßt solchen antrocknen, damit nichts Feuchtes sich durchdrängen kann. Alsdann läßt man in einer großen Casserolle 1¼ Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und etwas abgeriebene Citrone kochen, thut die Nudeln darein, und läßt sie, wenn solche erst ein Mahl im Kochen sind, zugedeckt nur langsam kochen. So bald die Nudeln nun aufgequollen sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in den dazu bestimmten Rand, läßt die zurückgebliebene Milch noch mehr einkochen und abkühlen, melirt solche mit 6 zerschlagenen ganzen Eyern, gießt es über die Nudeln im Rande, und läßt es im Ofen nochmahls durch Backen auftreiben.

553. Dampfnudeln mit Obers.

Man macht einen zarten Hefenteig von 1½ Pfund Mehl, 4 ganzen und dem Gelben von 2 Eyern, ½ Pf. geriebener Citronen-Schale, 2 oder 3 Löffel voll guter

Hefen, und etwa ¼ Kanne Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht Alles vom Boden und Rande ab, bestreuet den Teig unten und oben mit Mehl, deckt ihn zu, und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus, und schneidet kleine wie wälsche Nüsse große Klümpchen davon, drehet solche mit den Händen rund, und setzet sie neben einander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist; nun läßt man das Blech an einem warmen Orte stehen, damit die aufgesetzten Klümpchen, welche nun schon den Nahmen Dampfnudeln erhalten, aufgehen oder raschen (ein Bäckerausdruck); dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgeraschten Nudeln neben einander darein, gießt so viel kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln egal sind, setzt die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, gibt Feuer oben und unten, und bäckt solche in ½ Stunde gar; wenn man das Feuer gut abpassen kann, und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampfnudeln sehr gut. Beym Anrichten derselben läßt man ¾ Kanne Milch mit Zucker, Zimmet und Citronen-Schale aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern ab, und gießt etwas über die angerichteten Dampfnudeln. Die übrige legirte Milch gibt man apparte dazu.

NB. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfnudeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

534. Dampfnudeln mit Krebsen.

Den Teig macht man wie zuvor, und läßt denselben aufgehen; kocht ein Schock Krebse ab, und sucht alles Fleisch davon; von den Schalen macht man Krebsbutter nach Nr. 68 und 95, hackt das Fleisch, und unter dasselbe melirt man die Hälfte der Krebsbutter, macht es schmackhaft mit Salz und Muskate, schüttet nun den aufgeraschten Teig auf einen reinen Tisch, rollt solchen so dünn aus, als es sich bequem thun läßt, da-

mit der Teig auch am Tischblatte nicht fest kleben bleibt, streicht das haschirte Krebsfleisch über den ganzen Teigboden, wickelt es von einem Ende nach dem andern auf, schneidet solche Stückchen daraus, als die vorher beschriebenen, bestreicht gleich die Tortenpfanne mit Krebsbutter, läßt solche mit den Dampfnudeln an einem warmen Orte, und wenn sie gut aufgegangen sind, gießt man heiße Milch darauf, und bäckt sie mit Feuer unten und oben, wie die erst beschriebenen, gar; am sichersten bäckt es sich im Ofen. In die ablegirte Milch, wie bey Nr. 532, thut man auch Krebsbutter, und beym Anrichten gießt man die Hälfte der Crême-Soß über die Dampfnudeln.

535. Spinath-Strudeln ausgebacken.

Man bäckt 12 oder 16 Plinzen von ½ Pfund Mehl, ½ Kanne Milch und 6 Eyern, und blanchirt so viel Spinath, daß man einen Teller voll hat, hackt solchen ganz fein, passirt in Butter einen Löffel voll Mehl, thut den Spinath dazu, und läßt es mit Milch, etwas Muskate und ein wenig Zucker kochen; wenn der Spinath schmackhaft ist, und abgekühlt hat, rührt man ein ganzes Ey und eine Eydotter hinein, streicht solche in die Plinzen, schlägt die beyden Seiten der Plinzen nach der Mitte hinein, bestreicht es mit Ey, und rollt die Plinzen rund auf, bestreicht nun solches ganz mit Eyern, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter aus.

536. Spinath-Strudel mit Obers.

Die Plinzen und den Spinath bereitet man ganz auf vorbeschriebene Weise. Wenn die Plinzen mit dem Spinathe gefüllt werden, braucht man hier die 2 Seiten nicht einzuschlagen, wie zuvor, sondern rollt die Plinzen nur gerade auf, setzt von Wasserteig einen Rand auf eine Schüssel, und wenn solcher beym Feuer gut angetrocknet hat, bestreicht man inwendig die Schüssel und Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in sol-

che lange Stücken, die auf der hohen Kante gesetzt, mit dem Rande gleich stehen, und rangirt sie neben einander, dann schmelzt man ¼ Pfund Butter, thut 6 bis 8 ganze Eyer dazu, quirlt oder schlägt solche gut durch einander, nimmt eben so viel Zucker als Butter, ½ Kanne Milch, etwas Muskate und nöthiges Salz dazu, und gibt es über die im Rande aufgestellten Plinzen; dann läßt man es eine Stunde im Ofen backen.

537. Gries-Strudeln mit Mandeln und Obers.

Ein halbes Pfund Gries wäscht man, und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dazu, füllt den Gries mit ¼ Kanne kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu, und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 10 bis 12 Plinzen, wie die vorigen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, stößt man ¼ Pfund abgeschälte Mandeln mit 1 Ey ganz fein, rührt solche unter den Gries, und im Falle der Gries zu dick seyn sollte, verdünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die Plinzen streichen läßt; wenn dieß geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in Stücken gleicher Höhe des Randes, und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eyer mit ¾ Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, Muskate und Zimmt, gießt solche kalte Crême über die Plinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

538. Reiß-Strudeln mit Mandeln und Weinbeeren.

Wenn der Reiß ein paar Mahl blanchirt hat, so gießt man ½ Pfund Reiß, ½ Kanne Milch, ¼ Pfund Butter und eben so viel Zucker darauf, und läßt ihn zugedeckt auf flachem Feuer ausquellen. Unter solcher Zeit bäckt man von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 Eyer 12 oder noch mehrere Plinzen, wäscht und blanchirt ¼ Pfund Weinbeeren, und reibt ¼ Pfund Mandeln mit 1 Ey ab. Wenn dann ein Rand auf einer Schüssel fest

aufgesetzt und angetrocknet ist, bringt man die Weinbeeren und Mandeln, auch etwas Zimmt und Citronen-Schale in den Reiß, streicht solchen in die Plinzen, rangirt so hoch, als der Rand, die Plinzen auf der hohen Kante in den mit Butter bestrichenen Rand, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer, ½ Kanne Milch, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Zimmt und Citronen-Schale, alles zusammen über die Plinzen, und läßt es im Ofen eine gute Stunde backen. Will man vorhergehende Strudeln ausbacken, so macht man solche eben so fertig, nur thut man noch 1 oder 2 rohe Eyerdotter unter den Reiß oder Gries, füllt die Plinzen, rollt sie auf, schneidet sie in Stücken, bestreicht sie gut mit Eyer, und bannirt sie gut mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden sie in heißer Butter oder Braise ausgebacken, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet.

539. Krebs-Strudeln, ausgebacken.

In Nr. 95 steht der Krebs-Fasch beschrieben, denselben macht man süß mit Zucker, thut ein Paar rohe Eyerdotter hinzu, damit der Fasch oder Fülle die Plinzen zusammen hält, und bestreicht damit 10 bis 12 Plinzen. Wenn dieß nun geschehen, rollt man die Plinzen auf, schneidet sie in beliebige Stücke, bestreicht sie mit Eyer, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bäckt sie in Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt beym Anrichten bestreuet. Will man die Strudeln im Rande à la Crême serviren, so macht man es wie zuvor bey allen andern schon beschriebenen, und nimmt in die Crême Krebsbutter.

540. Möhren-Kuchen.

Man kocht eine Parthie großer Mohrrüben im Wasser weich; wenn solche abgekühlt sind, reibt man sie auf einem Reibeisen, weicht eben so viel würfliche Semmel in Milch ein, schneidet ein halbes Pfund Speck in feine Würfel, bratet solche mit ein wenig Butter gelbbraun, und röstet eben so viel ebenfalls in kleine Würfel ge-

schnittene Semmel zu dem Specke. Alsdann rührt man ¼ Pfund Butter zu Schaum mit dem Gelben von 12 Eyern, thut alles zusammen hinzu, schlägt das Weiße zu Schnee hinzu, würzt es mit Muskaten-Blüthe und nöthigem Salze, und versüßt es nach Belieben schwach oder stark mit Zucker, dann gibt man es in einen Rand, und läßt es 1½ Stunde gar backen; auch kann man die gelben Wurzeln in Würfel schneiden, mit Butter einpassiren, mit Wasser oder schwacher Brühe gar kochen, und es übrigens machen, wie schon gesagt. Zu der eingeweichten Semmel muß nicht mehr Milch genommen werden, als nur eben nöthig ist, die Semmel anzufeuchten, damit die Masse nicht zu dünn werde.

541. Nudelkuchen mit geräuchertem Rindfleische oder Zunge.

Zu einer Assiette voll stößt man von ¼ Pfd. Mehl, 2 ganze Eyer und so viel Butter, als eines Fingergliedes, einen Nudelteig an, doch braucht er nicht so dünn zu seyn, als wirklicher Nudelteig. Hiervon schneidet man nun mit einem Backrade längliche Blätter, läßt eine ziemlich große Casserolle mit Wasser kochen, und blanchirt die Nudelflecken eine halbe Viertelstunde lang darin, gießt solche dann auf ein Sieb oder Durchschlag ab, und schüttet die Flecken in kaltes Wasser, damit solche abkühlen; alsdann nimmt man sie heraus, und legt sie Stück für Stück auf Schüsseln und Siebränder, damit sie ablaufen mögen. Zu gleicher Zeit besorgt man auf einer Assiette einen guten Rand von Wasserteig, und wenn solcher gut angetrocknet ist, bestreicht man den Boden der Assiette mit Butter, rangirt eine Schichte Nudelflecken darauf, streuet dann gehacktes Pökel-Rindfleisch oder geräucherte Rindszungen dazwischen, pflückt auch hin und wieder etwas Butter darauf, dann wieder Nudeln, und continuirt damit, bis der Rand voll ist, schlägt nun 6 ganze Eyer mit einer halben Kanne Milch durch einander, thut etwas Salz und Muskate dazu, gießt solches über die Nudeln, und läßt es 1 Stunde ba-

cken. Man kann anstatt des Pökel-Rindfleisches auch Schinken nehmen.

542. Mehlspeise von Fadennudeln.

Man läßt 1 Kanne Milch, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker mit einander aufkochen, pflückt 1 Pfund Fadennudeln aus einander, und gibt es in die kochende Milch, läßt solche einmahl unter beständigem Rühren aufkochen, und setzt es sodann auf heiße Gluth zugedeckt, damit die Nudeln ausquellen, dann rührt man noch ¼ Pfund Butter und 16 Eyern zu Schaum, etwas Muskate und Zimmet dazu, die Nudeln dazu gethan, schlägt auch das Eyerweiß zu einem steifen Schnee, und gibt alles zusammen in einen auf einer Schüssel gesetzten Rand, und läßt es 1½ Stunde backen. Von geschnittenen Nudeln macht man es eben auf diese Art.

543. Mehlspeise von Reiß.

Man blanchirt 1 Pfund Reiß ein paar Mahl in Wasser; dann wird er abgegossen, 1 Kanne Mich, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker darauf gegeben, und wenn es angekocht ist auf gelindem Feuer ausquellen gelassen. In einer anderen Casserolle wird ½ Pfund Butter und 16 Eyerdottern zu Schaum gerührt, Muskate, Zimmet und Citronen-Schale, und wer es will, auch ¼ Pfund Mandeln und ¼ Pfund Weinbeeren darunter gegeben, das Weiße zu Schnee geschlagen und Alles zusammen in einen mit Butter bestrichenen Rand gethan, und 1½ Stunde backen gelassen.

544. Mehlspeise von Gries.

Ein Pfund Gries wird erst gewaschen und das Schäumige weggegossen; dann mit 1 Kanne kochender Milch angefüllt, ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund Butter dazu gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt steif ausquellen, ½ Pfund andere Butter wird mit 16 Eyerdottern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eyer zu einem festen Schnee geschlagen,

alles unter einander gerührt, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet, und wenn es nicht süß genug ist, noch ½ Pfd. Zucker dazu gethan und ausbacken lassen. Wer die Schüssel nicht groß braucht, kann von allem nur die Hälfte nehmen.

545. Mehlspeise mit Reiß und Krebsen.

Man blanchirt ½ Pfund Reiß, hernach gießt man 1¼ Kanne Milch darauf, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfd. Zucker dazu, und läßt solchen Reiß auf flachem Feuer ausquellen. Ein Schock Krebse kocht man nur mit wenig Salz in Wasser ab, putzt die brauchbaren Schalen ab und wirft die Rücken weg. Die Schale stößt man im Mörser mit Butter fein, wie Nr. 95 gesagt worden, und macht sich davon mit einem guten ½ Pfund Butter Krebsbutter. Alles Fleisch hackt man klein und rührt solches zuletzt mit der Krebsbutter unter den Reiß. Auch bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Krebsbutter, schlägt unter beständigem Rühren 16 Eyerdottern, Muskaten-Blüthen, das Weiße zu Schnee, in den Reiß, und läßt die Masse im Rande 1⅛ Stunde backen.

546. Mehlspeise von Reiß und Aepfeln.

Man schneidet die Aepfel in Viertel oder kann sie auch aushöhlen und ganz lassen; dann werden sie in eine Casserolle mit Butter, Zucker, Zimmet und Citronen-Schale langsam ¼ Stunde passiren gelassen. Ein Pfund Reiß wird erst blanchirt, mit hinlänglicher Milch ausgequellt, dann 16 Eyerdottern und das Weiße zu Schnee und hinlänglich Butter dazu gethan und Alles zusammen im Rand 1¼ Stunde backen gelassen.

547. Mehlspeise von Reiß mit Catharinen-Pflaumen.

Ein Pfund Catharinen-Pflaumen kocht man wie ein Compote mit Zucker, Zimmet und Wein kurz ein, und hohlet die Steine heraus. Im Falle die Soß

noch lang ist, muß man diese kurz einkochen lassen, und dann die von den Steinen abgemachten Pflaumen in der kurzen Soß oder Liquide einlegen; 1 Pf. Reiß mit Milch ausquellen, mit 16 Eyerdottern, das Weiße zu Schnee, Muskate und Zimmet vermischen, alles schmackhaft in einen mit Butter bestrichenen Rand hinein gegeben, die Pflaumen in die Mitte, den übrigen Reiß oben über, und läßt es anderthalb Stunde backen.

548. Mehlspeise von Reiß mit Mandeln und Weinbeeren.

Wenn ein Pfund Reiß, wie gewöhnlich, auf eine Schüssel gerechnet wird, so ist nachstehendes Quantum der Ingredienzien wohl das angemessenste: ½ Pf. Butter, ½ Kanne Milch, ⅜ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, worunter 1 Loth bittere, ¼ Pfund Weinbeeren, Zimmet und Citronen-Schale. Man nimmt ½ Pfund grobes Mehl zum Rand, und wenn nun der Reiß blanchirt und mit der Milch ausgequollen ist, rührt man die Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, thut Gewürz, die fein geriebenen Mandeln und rein gewaschene Weinbeeren nebst Zucker und allem anderen gehörig dazu, thut zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen dazu, und läßt es im bestrichenen Rande 1½ Stunde backen.

549. Krebs-Koch.

In Nr. 95 ist die Krebs-Matte und Krebsbutter beschrieben. Nachdem man nun eine große Schüssel serviren will, muß man zur Matte oder Fasch ein Schock und zur Krebsbutter auch ein Schock Krebse nehmen; dann weicht man Semmel in Milch, oder in Ermangelung der Milch, in Wasser ein, drückt solche Semmel dann durch 1 Serviette, und, wenn man von ½ Pfund grobem Mehle einen Rand aufgesetzt hat, wird das so genannte Krebs-Koch auf nachstehende Art bereitet: Die Krebsbutter rührt man in einer Casse-

rolle mit 12 Eyerdottern zu Schaum, thut das gehackte Kalbfleisch, die Krebs-Matte und die eingeweichte und ausgetrocknete Semmel dazu, gibt Muskaten-Blumen und ¼ Pfund Zucker daran, und rührt die Masse stark unter einander, dann wird das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen, und darunter in die mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, und langsam 1½ Stunde gebacken.

550. Krebs-Wuchtel.

Man macht sich auf obige Art und Weise ein gutes Krebs-Fasch, läßt aber das zu Schnee geschlagene Eyweiß heraus, es möchte sonst zu dünn werden. Zugleich macht man sich einen guten Hefenteig, wie Nr. 533 bey den Dampf-Nudeln, rollt diesen Hefenteig dünne aus, füllt von dieser Krebsmasse hinein, macht kleine Kröbchen, schneidet solche mit dem Backrade ab, bestreicht eine Napfkuchen-Form gut mit Butter, rangirt die Kröbchen hinein, läßt sie langsam an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt sie 1¼ Stunde, wie einen Hefenkuchen langsam gar. Beym Anrichten bestreuet man diese sogenannte Krebs-Wuchtel mit Zucker. Auf solche Weise kann man von allen Früchten und eingemachten Sachen eine Compote oder Marmelade machen, es in Kröbchen füllen, in einer bestrichenen Form rangiren, läßt es raschen, und bäckt es gar.

551. Mehlspeise von Aepfeln, Semmeln und Zibeben.

Man schneidet zu einer Schüssel 3 gute Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche in ¾ Kanne Milch ein. Eben so viel Aepfel schneidet man in Scheiben oder so genannte Fillets, schwitzt die Aepfel mit einem Viertelpfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Zimmt und die Schale von einer Citrone, zugedeckt auf dem Feuer drey Viertelstunde, und gibt die Zibeben gelesen und gewaschen dazu. Alsdann rührt man ⅜ Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, thut die eingeweichte Semmel,

die passirten Aepfel und das zu Schnee geschlagene Eyweiß dazu, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und bäckt es 1 ½ Stunde gar.

552 Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.

Man nimmt so viel Champignons, als auf der Schüssel oder Assiette, worauf man serviren will, liegen können. Wenn solche rein geputzt und gewaschen sind, thut man sie mit 1 Stückchen Butter, etwas Salz, ein paar Zwiebeln, und den Saft von einer halben Citrone, zugedeckt, in einer Casserolle auf gelindes Feuer, läßt sie schwitzen; dann läßt man solche rasch einkochen, damit die Schü einzehrt, und die Champignons in reiner klarer Butter liegen. Unter dieser Zeit weicht man so viel Semmel, als Champignons gewesen, ein, drückt solche wieder aus, rührt ¼ Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, und thut die Semmel dazu. Die Champignons hackt man mit einem Wiegemesser ganz fein, thut dieselben zu erst gedachter Masse, ein halbes Pfund geriebenen Käse, Muskaten-Blumen, das Weiße von 16 Eyern, zu einem festen Schnee geschlagen, dazu, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es anderthalb Stunde backen.

553. Englischer Pudding von Semmeln mit Milch-Crême.

Nach Proportion der Größe des Pudding gehören auch die Zuthaten dazu. Man nehme zwey Suppenteller voll in Würfel geschnittene Semmeln, weiche solche in ungefähr ¾ Kanne Milch ein, lese und wasche ein halbes Pfund große Zibeben; dann wird von 2 Citronen die Schale abgerieben, Zimmt, Muskaten-Blume und ein Viertel pfund Zucker dazu genommen und alles zusammen gegeben; dann rührt man ein Viertelpfund Butter zu Schaum mit 8 Eyerdottern, hackt ein Viertelpfund Rindermark oder gutes Nierentalg, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee, und thut alles unter einander; bestreicht

eine im Wasser naß gemachte Serviette mit Butter, bestreuet solche dann mit geriebener Semmel, thut die Pudding-Masse hinein, bindet es locker zu, läßt es eine und eine halbe Stunde in völlig kochendem Wasser zugedeckt, beständig bis zum Anrichten kochen. Zu der Crême-Soß rührt man etwas Butter, 2 Löffel voll Mehl, 4 Eyerdottern, ein wenig Zucker, ungefähr ein Achtel von einer Citronen-Schale und Zimmet mit einer halben Kanne Milch, bis es anfängt zu kochen, auf dem Feuer ab, und wenn der Pudding aus der Serviette genommen und angerichtet, gießt man die Soß darüber.

NB. Will man eine Wein-Soß dazu geben, so nimmt man statt der Milch eine halbe Flasche Wein, im Nothfalle etwas Wasser zu Hülfe, und macht es im übrigen wie vorstehet.

554. Mehlspeisen mit Obers, mit Rindermark und bitteren Macronen.

Man braucht dazu ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertelpfund Rindermark, drey Achtelpfund Zucker, ein Viertelpfund bittere Macronen, Gewürz und eine Kanne Milch. Erst läßt man die Butter und Zucker mit einer halben Kanne Milch in einer Casserolle aufkochen, schüttet das Mehl in diese kochende Milch, rührt es geschwind durch einander und läßt es abkühlen. Hierauf verdünnt man es mit der anderen halben Kanne Milch, hackt das Mark und die Macronen fein, und rührt die 16 Eyerdotter unter das abgerührte Mehl; dann gibt man das Gehackte, den gestoßenen Zimmet, und wenn das Weiße von den Eyern zu Schnee geschlagen ist, alles unter die Masse, rührt es gut unter einander, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und bäckt es langsam anderthalb Stunde lang.

555. Mehlspeise mit Obers, mit Citronat und Orangen.

Man nimmt, wie zuvor, fünf Achtel Pfund But-

ter, 1 Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertelpfund Citrone und Orangen-Schale, und eine Kanne Milch. Von der Milch läßt man eine halbe Kanne wiederum zurück, läßt die Butter mit der anderen halben Kanne und drey Achtel Pfund Zucker aufkochen, schüttet das eine Pfund Mehl hinein, rührt es gut unter einander, läßt es abkühlen und rührt die Masse mit der zurück gelassenen halben Kanne Milch erstlich glatt, dann schlägt man 16 Eyerdottern, die gehackt n Citronat und Orangen-Schalen, wie auch den Schnee von 16 Eyern hinzu, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, um welche ein Rand steht, und bäckt es langsam in einer und einer halben Stunde gar.

556. Mehlspeise mit Obers, mit Aepfel.

Man behandelt die Masse ganz so wie die vorher beschriebene, nur die trockenen Früchte bleiben weg. Anstatt dieser höhlet oder bohrt man die Aepfel etwas weit aus, schälet sie dann, rangirt solche dicht neben einander in einen mit Butter bestrichenen Rand, gießt die Masse in und über die Aepfel, und läßt sie in vorbeschriebener Zeit gar backen. Es versteht sich auch, daß jetzt die Mehlspeise auf einer halb Mahl größeren Schüssel als die vorige gebacken wird.

557. Gebackener Pudding auf schwedische Art.

Man schneidet 2 Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche in Milch ein. Wenn solche Semmel aufgelöset ist, thut man ein Viertelpfund Butter dazu, und rührt sie, wie eine sonst zum Fasch bestimmte Semmel, auf dem Feuer ab, thut ein Viertelpfund Zucker, ein Viertel Pfund Citronat, und Orangen-Schalen fein gehackt dazu, und 8 Eyerdottern, das Weiße zu Schnee, Zimmet, Cardemomme dazu; dann macht man von einem halben oder höchstens drey Viertelpfund Butter und 1 und ein halb Pfund Mehl einen Butterteig, wie Nr. 307 deutlich und genau beschrieben stehet. Hierauf bestreicht man einen Reifrand oder Casserolle mit

dünner Butter, schneidet mit einem Backrade lange Streifen oder lange Bänder aus dem Teige, und legt die Casserolle oder den Reifrand mit diesen Butterteigbändern über's Kreuz dicht neben einander völlig aus, gibt die Masse hinein, bandelirt es oben her wieder über's Kreuz, schneidet die überhängenden Enden mit einem warmen Messer glatt bey der Maschine ab, bestreicht es oben mit Ey, und bäckt es völlig 1 und eine halbe Stunde, nachdem der Pudding groß ist, auch wohl 2 Stunden gar. Wenn es aus dem Casserolle umgekehrt wird, gibt man die oberste Seite wieder von oben, und bestreuet es mit Zucker. Bäckt man es im Reifrande, so wird der Rand, wenn es aus dem Backofen kommt, abgenommen und der Pudding dann servirt.

558. Mehlspeise von Plinzen mit sauerem Schaum-Obers.

Man bäckt sich von einem halben Pfund Mehl, einer Viertelkanne Milch, und 6 ganzen Eyern dünne Plinzen, rollt solche auf, schneidet sie vor der Hand wie Nudeln fein, passirt in Butter ein Paar Chalotten, und gibt die Plinzen hinein. In eine halbe Kanne sauern Rahm schlägt man 10 ganze Eyer, etwas Salz und Muskate, gißt es auf die geschnittenen Plinzen, schwenkt oder passirt es durch einander, und läßt es im bestrichenen Rande 1 Stunde lang gar backen.

559. Mehlspeise von Plinzen mit Gries und Mandeln.

Wenn ein halbes Pfund Gries nach dem Ausquellen mit Zucker, Butter, Zimmt, Citronen-Schale und Milch etwas steif und gar gekocht ist, füllt man die Plinzen damit, rangirt solche nicht zu dicht neben einander, und eine Schichte über's Kreuz darüber, schlägt dann 8 bis 10 ganze Eyer, ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Butter und eine halbe Kanne Milch unter einander, gißt es über die Plinzen, und läßt es 1 gute Stunde im bestrichenen Rande im Ofen gar backen.

560. Mehlspeise von Plinzen mit Aepfel-Marmelade.

Man kocht sich Aepfel wie zum Compote in etwas Wein, Citrone und Zucker, wenn solche weich sind, gießt man es auf einen Durchschlag; das Abgelaufene läßt man ganz kurz einkochen, reibt die Aepfel durch den Durchschlag, melirt solches mit der eingekochten Liquide, und streicht es in Plinzen, rangirt die Plinzen in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, um welche ein Teigrand gesetzt ist, schlägt 8 ganze Eyer, eine halbe Kanne Milch, ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zucker unter einander, gißt solchen kalten Crême über die Plinzen, und bäckt es eine gute Stunde im Backofen. Auch kann man noch Zimmt und geriebene Citronen-Schale dazu geben. Eben so kann man von allen möglichen Arten Früchten Marmelade in Plinzen streichen, einen kalten Crême dazu geben, und solche im Rande auf Schüsseln gar backen.

561. Aepfelkuchen mit sauerm Rahm.

Eine gute Portion Aepfel, wenn sie abgeschält und geviertelt sind, schneidet man in feine Fillets, marinirt solche mit Zucker, Zimmt und Citronen-Schalen ein, passirt ein halbes Pfund Mehl in ein halbes Pfund Butter, bis es kraus wird, und kocht es mit Milch zu einer dicken Crême oder Brey. Wenn es abgekühlt, so schlägt man gegen 12 Eyerdotter, das Weiße zu steifem Schnee, eine halbe Kanne sauern Rahm, Zimmt und so viel Zucker als nöthig ist dazu, macht einen guten mürben Teig nach Nr. 251, und belegt damit ein Blech, welches auf beyden Seiten und hinten aufstehende Kanten hat, und worin eine ausgetrocknete Holzleiste mit Butterpapier umwunden gepaßt ist, gibt die marinirten Aepfel darauf, den fertigen Crême darüber, und läßt es im Ofen gar backen. Wenn solcher Aepfelkuchen gar ist, schneidet man demselben in Stücken einer Hand groß, bestreuet ihn gut mit Zucker, und gibt ihn zur Tafel. Sollte das Blech keine Ränder auf der Seite haben, so setzt man sich von

gebranntem Wasserteige 2 Finger hohe Ränder umher, damit der mürbe Teig in der gehörigen Form bleibt.

562. Pflaumenkuchen mit sauerem Schaum-Crême.

Die Pflaumen kann man abschälen oder es auch nicht thun, schneidet dann die Steine aus, und marinirt sie mit Zucker, abgeriebener Citronen-Schale und Zimmt ein. Unter dieser Zeit macht man sich den Crême und den Teig auf's Blech fertig; wie bey dem vorigen, rangirt die Pflaumen dicht neben einander darauf, und wenn man viel hat, auch wohl doppelt, gießt den Crême darüber; und läßt ihn gar backen. Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet man ihn in Hand große Stücken, bestreuet ihn gut mit Zucker, und servirt ihn.

563. Kirschkuchen mit Obers.

Man macht es wie zuvor, ziehet erstlich die Stängel, dann die Steine aus den Kirschen heraus, marinirt die Kirschen mit Zucker, Zimmt und Citronen-Schale, schüttet nach einer halben Stunde die Kirschen auf einen Durchschlag, und läßt das Abgelaufene einkochen. In dieses Eingekochte wirft man die Kirschen wieder. Wenn nun der Teig auf dem Bleche in gehöriger Ordnung ist, so daß die Soß oder Crême beym Backen nicht ablaufen kann, schüttet man die Kirschen auf den Teigboden, ziehet den Crême darüber und bäckt ihn gut. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in beliebige Stücken, und gibt Zucker beym Anrichten darüber.

564. Citronen-Muß mit Caramel-Deckel.

Man rührt ein halb Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, reibt 6 gute Citronen auf ½ Pfund Zucker ab, und thut es in die zu Schaum gerührte Butter. Von dem Weißen schlägt man einen festen Schnee, und ehe der Schnee hinein gerührt wird, wird der Saft von den abgeriebenen Citronen dazu gethan, in einer mit einem Teigrande versehenen Schüssel auf ein Blech

gesetzt, und ganz langsam, mit 2 Bogen Papier zugedeckt, gar backen gelassen.

NB. Hierzu gehört ein schon gebrauchter Backofen, und auch etwas mehr Aufmerksamkeit, damit es nicht schwarz bäckt. Will man einen Caramel-Deckel machen, so erfordert es wenigstens ein halbes Pfund Zucker. Man gißt 1 Tassenkopf voll Wasser darauf, schaumet den Zucker rein aus, und läßt ihn so lange kurz einkochen, bis alsdann, wenn man mit einem nassen Löffelstiele hinein tunkt, und damit gleich in kaltes Wasser fährt, solcher Zucker wie Glas entzwey bricht; dann kann man von einer Schüssel den umgekehrten Boden mit abgeklärter Butter oder mit Provencer-Oehl dünn bestreichen, und mit diesen gekochten Caramel ein Gitter gießen. Das Citronen-Muß speiset man kalt, und gibt beym Anrichten den Caramel-Deckel oder Gitter darüber. Mit Orangen macht man es eben so.

565. Mehlspeise von Sago.

Von ein Pfund Sago siebet man den Staub durch ein Sieb; dann wäscht man ihn öfters und lange, gießt ihn aber jedes Mahl auf ein Sieb; läßt das Unreine ablaufen, und thut immer wieder frisches reines Wasser darauf. Denn weil der Sago öfters multrig ist, so ist es nothwendig, durch vieles und öfteres Waschen denselben davon zu befreyen. Wenn nun der Sago rein und klar, läßt man denselben auf einem Haarsiebe ablaufen. In einer anderen Casserolle kocht man 1 Kanne Milch und 3/8 Pfund Zucker mit abgeriebener Citronen-Schale und Zimmt, schüttet den abgelaufenen Sago hinein, und läßt ihn eine Weile gut dick kochen, aber nicht anbrennen; dann rührt man drey Achtelpfund Butter mit 16 Eyerdottern zu Schaum, und rührt eine Hand voll weiß geriebene Semmel hinzu, gibt den Sago und das Weiße von den 16 Eyern zu Schnee geschlagen dazu, und läßt es in einem auf einer Schüssel mit Butter bestrichenen Rande eine gute Stunde backen.

NB. Zimmt und ab geriebene Citrone acht Cardamomen können in alle Mehlspeisen genommen werden.

566. Mehlspeise von Sago mit rothem Wein und Kirschen.

Wenn 1 Pf. Sago, wie oben gesagt, gereiniget ist, so gießt man auf denselben ½ Kanne rothen Wein, ½ Pfund Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmet und Cardamomen, und läßt ihn kochen bis er steif ist, nimmt aus einer Portion Kirschen, als 2 Teller voll, die Steine heraus, rührt ⅜ Pfd. Butter mit 16 Eyerdottern zu Schaum, das Weiße zu Schnee, schüttet die Kirschen unter den Sago, und gibs ihn auf eine Schüssel mit einem Teigrande, welche mit Butter bestrichen wird, und läßt sie 1 Stunde gar backen.

567. Flomery von Sago mit rothem Wein, kalt.

Wie zuvor gesagt, den Sago so lange gereiniget, bis derselbe klar und durchsichtig wird; dann schüttet man den abgelaufenen Sago in eine Casserolle, gibt ¾ Kanne rothen Wein, ⅜ Pf. Zucker, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet, Nelken und Cardamomen darauf, läßt ihn eine gute Weise damit auf flachem Feuer kochen, damit derselbe sich nicht am Boden der Casserolle fest ansetze, macht eine Form mit Wein inwendig naß, und streuet ein wenig Zucker darein; dann läßt man den Sago darin kalt werden. Beym Anrichten gibt man ¼ Kanne rothen Wein mit Zucker und Zimmet abgemacht darüber.

568. Flomery von Sago mit Schaum und Vanille, kalt.

Wenn der Sago gereiniget und abgelaufen ist, kocht man 1 Kanne süßen Rahm oder Schaum mit ½ Loth Vanille, ⅜ Pfund Zucker, Zimmet und Cardamome auf, thut dann den abgelaufenen Sago dazu, und läßt solchen noch eine Weile auf flachem Feuer kochen. Alsdann thut man denselben in eine mit Milch naß gemachte und mit Zucker bestreute Form, und läßt solchen kalt werden.

Beym Anrichten gibt man einen Milch-Crême mit Eyern legirt, und Zucker und Gewürz versehen, kalt darüber.

569. Mehlspeise von Zwiebeln und Semmeln.

Man weiche in Milch so viel würfliche Semmel ein, als man zu brauchen denkt, thut 1/4 Pfund Butter dazu; und rührt es auf dem Feuer ab, jedoch darf man nicht eher rühren, als bis man merkt und siehet, daß die Milch eingekocht und die Semmel bald trocken ist, alsdann erst rührt man es um, und läßt das Abgerührte abkühlen. Zu gleicher Zeit schneidet man 1 Teller voll Zwiebeln vor der Hand in Scheiben, passirt solche mit 1/4 Pf. Butter zugedeckt auf gelindem Feuer mürbe; dann rührt man noch 1/4 Pfund Butter mit 16 Eyerdottern zu Schaum, thut etwas Muskaten-Blüthe, die abgerührte Semmel und passirten Zwiebeln, zuletzt den von den 16 Eyern geschlagenen Schaum dazu, und läßt es in einem mit Butter bestrichenen Rande auf einer Schüssel eine gute Stunde backen.

570. Mehlspeise von Semmel und Parmesan-Käse.

Die Semmel rührt man ab, wie die zuvor beschriebene; dann rührt man 1/4 Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eyerdottern, 1/2 Pfund geriebenem Käse und 1/4 Kanne sauern Rahm, thut etwas Muskaten-Blüthe dazu, das Weiße zu Schnee geschlagen, und läßt alles in einem mit Butter bestrichenen Teichrande 2 gute Stunden backen.

571. Mehlspeise von Zwieback mit rothem Weine.

Im Falle man kleinen Zwieback haben kann, schneidet man Milchbrot oder Semmel in Scheiben, röstet solche auf einem Bleche im Ofen, stößt sie dann in einen Mörser, und sichtet es durch ein Sieb. Hiervon nimmt man 1 Pfund, rührt es mit 3/4 Kanne rothen Wein glatt, gibt 3/8 Pfund Zucker, 1/4 Pf. Butter, Zimmet, Nelken, Cardamomen und Citronen-Schalen dazu, läßt es ein Mahl ankochen, und wenn es abgekühlt ist, rührt man

noch ¼ Pfund Butter mit 16 Eyerdotter zu Schaum, rührt das ausgequollene Brot und das Weiße von den Eyern zu Schnee ebenfalls dazu, und läßt es in einem bestrichenen Rande gar backen.

572. Italiänische Mehlspeise.

In einer Casserolle rührt man einen zarten Hefenteig an, von 1 Pfund Mehl, 4 Eyerdottern und 2 ganzen Eyern, ⅛ Pfund Butter, ½ Kanne Milch, 2 Löffel Hefen, 4 Loth Zucker, Muskaten-Blume und abgeriebene Citrone. Der Teig muß fließend seyn; dann setzt man von mit Butter bestrichenem Papier ein Haarsieb völlig aus, wie zu einer Grisette, bestreuet es mit geriebener Semmel, gibt den Teig hinein, und läßt ihn langsam aufgehen. Es ist hierbey zu merken, daß dieser Teig nur eine Stunde vor dem Anrichten gar gebacken wird. Wenn es nun so weit gekommen, setzt man einen kleinen Kessel mit einer Hand hoch Wasser, worin dieß Haarsieb mit genanntem Teige gesetzt werden kann, zum Feuer, und wenn solches völlig kocht, setzt man das Sieb mit dem aufgeraschten Teige in ein anderes lediges Sieb; damit beym Kochen das Wasser den Teig von unten auf nicht berührt, setzt nun beyde Siebe in diesen Kessel mit kochendem Wasser, deckt solchen gut zu, und läßt ihn mit unten und oben Feuer ¾ Stunden egal kochen. In der ersten halben Stunde muß man nicht darnach sehen, sondern den Kessel fest zulassen. Unter dieser Zeit, oder vielmehr kurz vor dem Anrichten, schneidet man eine Hand voll Zwiebeln in Würfel, macht eine Kaffehtasse voll Provencer-Oehl in einer Casserolle heiß, und passirt die Zwiebeln gelbbraun, legt solche auf einen Teller, und drückt von 2 Citronen den Saft, auch einen Löffel Schü und Brühe zu dem in der Casserolle befindlichen Oehl. Wenn nun angerichtet wird, kehrt man das obere Sieb mit den Kuchen auf einer Assiette oder Schüssel um, nimmt das Papier davon herunter, gißt die Soß darüber, und streuet die gelb gebratenen Zwiebeln oben auf. Man nimmt auch ganz wenig Pfeffer und Salz in

die Soß, auch in den Teig einen Löffel voll Provencer-Oehl.

573. Macarony mit Parmesan.

Ein Pfund Macarony-Nudeln kocht man in Brühe ein Paar Stunden, bis sie weich sind, dann setzt man auf einer Schüssel einen festen Teigrand auf, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund gehacktes Rindermark, oder gutes Nieren-Talg, und ½ Pfund geriebenen Parmesan-Käse, wird alles schichtenweise mit etwas Muskaten-Blumen im Range einrangirt, oben auf den mehresten Käse, und läßt es im Ofen ½ Stunde langsam backen, zuweilen auch mit 1 Löffel Brühe begossen.

574. Macarony in Pastete.

Man macht sich einen mürben Teig, wie Nr. 252 bemerkt, bestreicht eine Casserolle inwendig mit Butter, setzt solches mit Papier aus, bestreicht es wieder, und bestreuet es mit Fadennudeln. Hat man letztere nicht zur Hand, so läßt man sie auch weg, setzt die Casserolle nun mit Teig aus, gibt die fertig gemachten Macarony wie vorbeschrieben stehet, als: 1 Pfund Macarony, ½ Pfd. Käse, ¼ Pfund Mark, ¼ Pfund Butter, etwas Schnittlauch und Muskate, eine Viertelkanne sauern Rahm hinein, macht ihn oben mit einem guten Deckel fest zu, und macht mit einer Federbose in der Mitte eine Oeffnung, damit der Timbal Luft hat. Wenn derselbe gar ist und angerichtet werden soll, macht man das Luftloch mit einem Stückchen rohen Teige wieder zu, stürzt den gebackenen Timbal, es sey Casserolle oder Form, auf die bestimmte Schüssel, und sondert das Papier davon ab, schneidet oben den Deckel auf, und gibt extra eine dicke Butter-Soß, worin etwas Schnittlauch, dazu.

575. Macarony in saurem Rahm.

Man läßt in Brühe mit einem Stück Butter, 1 Pfund Pfeifennudeln oder Macarony weich kochen,

auch zugleich ganz kurz werden, 6 Stück Chalotten hackt man ganz fein, passirt solche weiß in Butter, thut die Macarony, ½ Muskate, eben so viel feinen Pfeffer, und 1 Löffel voll fein gehackten Schnittlauch dazu, und zuletzt eine halbe Kanne sauern, ganz guten, dicken Rahm daran, durchpassirt oder geschwenkt, die zugedeckte Casserolle in den warmen Ofen gesetzt, zuweilen umgeschwenkt, und beym Anrichten in eine Randschüssel gegeben.

576 Schinken-Fleckerln.

Von 1 Pfund Mehl, 4 ganzen Eyern und 1 Loth Butter stößt man einen Nudel-Teig an, wie Nr. 541 gedacht worden, schneidet mit einem Backrade kleine Fleckerln, blanchirt solche im Wasser gar, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und läßt solche auf ein Sieb ablaufen. Beynahe so viel gekochten Schinken als Nudelfleckerln hackt man fein, und schlägt von 10 Eyern das Weiße zu Schnee, melirt die Dotter darunter, schüttet die Fleckerln, den Schinken und die gedachten 10 Eyer unter einander, etwas Muskate dazu, passirt solches nebst ½ Pfund geschmolzener Butter und ½ Kanne guter Milch oder Rahm unter einander, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es eine gute Stunde im Ofen gar backen.

577. Schnee-Knödel mit Citronat.

Von 8 Eyern schlägt man einen festen Schaum oder Schnee, läßt 1¼ Kanne Milch, worin ¼ Pfund Zucker ist, aufkochen, und sticht diesen Schnee löffelweise wie Knödel in diese kochende Milch, läßt solche auf beyden Seiten ein paar Mahl überkochen, gibt sie auf ein Sieb, damit das Dünne abläuft, und wenn die Schneeknödel alle gekocht sind, kocht man die übrige Milch ganz kurz ein, bis auf den 8ten Theil, legirt sie mit 8 Eyerdottern ab, thut nun die Knödel wieder in den ablegirten Crême, 4 Loth in feine Fillets geschnittenen Citronat und etwas Zimmet dazu, schwenkt es ein paar Mahl durch,

damit die Crême über die Knödel sich ziehen möge, und richtet es dann auf einer Porzellan-Assiette an.

578. Mehlspeise von gelben, trockenen Erbsen.

Man kocht 1/4 Achtel trockene Erbsen, wobey ein paar Zwiebeln und ein paar gelbe Wurzeln beygelegt werden, im Wasser weich und kurz, streicht solche dick durch einen Durchschlag, und stößt diese durchgepreßten Erbsen in einem Mörser mit 1/2 Pfund ausgewaschener Butter, 10 Eyerdotter, 1/2 Pfund geriebenem Parmesan-Käse, 2 Hände voll geriebener Semmel, hinlänglichem Salze und Muskate fein, bestreicht dann eine Casserolle mit Butter, setzt sie mit Papier aus, bestreicht es wiederum, streuet solches mit geriebener Semmel aus, gibt die präparirten Erbsen hinein, und läßt es 2 Stunden backen. Wenn es nun umgestürzt und angerichtet ist, wird es noch mit geriebenem Käse bestreuet.

579. Pariser Mehlspeise von Aepfeln.

Eine Casserolle bestreicht man mit Butter, die etwas kleinen Borstorfer Aepfel höhlt man, schält und reifelt sie mit einem Citronen-Reißer, schneidet sie dann in Scheiben, marinirt sie mit Zucker und Zimmet, und rangirt die Scheiben immer rund in die Casserolle, damit jedoch eine Scheibe immer auf der anderen zur Hälfte liegt, wie Schuppen. So oft man mit Legung der Aepfelscheiben herum ist, gibt man einen Löffel voll Himbeeren-Gellé oder Saft hinein, oder vielmehr über die Aepfel, und continuirt damit, bis die Casserolle völlig voll ist, deckt es zu, und läßt es in Ofen eine Stunde gelinde backen, dann wird es angerichtet und mit Zucker bestreuet.

580. Rahm-Schaum mit Bisquit.

3/4 Kanne süßen Rahm oder Sahne schlägt man mit einem Bisquit-Quaste oder Besen, bis es schaumet, welches bald geschieht, und füllt mit einem Löffel den Schaum auf ein Haarsieb, das Abgelaufene gießt man

immer wieder zu dem Rahm, und continuirt, bis der Rahm sich völlig in Schaum verwandelt hat; dann rührt man behende ¼ Pfund Zucker unter den Schaum, und richtet solchen mit Bisquit in einer porzellanenen Assiette schlichtweise an.

581. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren-Bisquit.

Die Sahne oder Rahm schlägt man zu Schaum, bis nichts mehr davon übrig ist; dann hält man rein gewaschene und abgelaufene Erdbeeren parat; wenn nun der Schaum süß ist, so rührt man die Erdbeeren darunter, und richtet solches mit Bisquit darunter an.

582. Kissele von Haferschrot.

Ein Viertel Haferschrot rührt man mit lauem Wasser in einem Eimer erstlich dick, zuletzt dünner an, läßt 4 bis 6 Stückchen Holz anbrennen, und löscht es in dem abgerührten Brey ab, setzt den Eimer mit diesem Haferbrey zugedeckt an einen warmen Ort, damit solcher bald sauer wird, welches in 8 Tagen seyn kann, dann rührt man alles gut durch, drückt mit den Händen alles aus den Hülsen heraus, und gießt es durch ein Haarsieb rein durch; dann läßt man es wieder 24 Stunden zu Boden setzen. Will man nun davon Gebrauch machen, so gießt man in einen anderen Eimer erstlich alles dünn ab, und nimmt die Hälfte von dem Bodensatze in eine Casserolle, gießt eine Kanne kalte, jedoch gute, unverfälschte Milch dazu, setzt es auf ganz gelindes Feuer zugedeckt, wie die beschriebene Krebs-Matte Nr. 95, und läßt es warm werden. Es muß in der ersten halben Stunde nicht wärmer als natürliche Milch werden, und von Zeit zu Zeit rührt man es mit einem Löffel oder Querl so eben um, so wird sich das Unreine aus dieser Masse zusammen ziehen, so bald solches geschehen, gießt man es auf ein Haarsieb, und läßt die Feuchtigkeit, welche eine stärkenblaue Couleur jetzt annimmt, durchlaufen, gießt auf das Durchgelaufene wieder ¼ Kanne frische Milch, läßt die Masse nochmahls

auf gelindem Feuer, wie zuvor warm werden, und macht es vier und mehrere Mahl, ja so oft, bis sich nichts Unreines mehr zusammen zieht; alsdann läßt man es in einer reinen Casserolle bey starkem Feuer unter beständigem Rühren völlig kochen, so wird es wie ein dicker Mehlbrey. Man macht es fertig mit Salz, und gibt es in eine mit Milch naß gemachte Form, stürzt es, wenn es kalt ist, auf die Schüssel oder Assiette, und gibt kalten, süßen Rahm dazu. Auch kann man die Masse etwas versüßen, und statt der Milch auch Wein nehmen.

583. Kissele von Kartoffeln.

Die Kartoffeln, etwa ½ Achtel, schält und reibt man auf dem Reibeisen, verdünnet das Geriebene mit reinem Wasser, und gießt es auf ein Haarsieb, drückt mit den Händen die Hülsen rein aus, und läßt das Durchgelaufene von den Kartoffeln setzen, gießt es aber täglich ein paar Mahl ab, und so lange frisches Wasser darauf, bis das darauf stehende Wasser nicht mehr roth, sondern weiß und klar bleibt; dann gießt man das Wasser rein von den Kartoffeln ab, nimmt den Bodensatz heraus, und gießt auf denselben in eine Casserolle nach und nach 1½ Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, ein wenig Salz und abgeriebene Citronen-Schalen, und läßt es unter beständigem Rühren nur ein Mahl gut aufkochen, so ist es auch schon gar, gibt solches in eine mit Milch naß gemachte Form, und wenn es nach 3 bis 4 Stunden kalt ist, gibt man beym Anrichten kalten süßen Rahm dazu. Dieses muß so weiß werden, wie der weißeste Flomery, doch muß diese Masse ziemlich dick abgekocht werden, sonst bleibt es beym Umstürzen nicht stehen.

584. Kartoffel-Mehl zu Bisquit und zu Knödeln.

Man reibt und wässert die Kartoffeln etliche Tage aus, bis das Wasser sich nicht mehr roth anfärbt, dann gießt man das Wasser rein ab, schneidet oder sticht die Kartoffel-Masse heraus, läßt solche auf rei-

nen Bretern an der Luft trocknen, doch nicht in den Sonnenstrahlen, sonst wird die Masse roth, stößt dann die trockene Masse in einem Mörser, und sichtet sie durch recht feine Puderstiebe durch, und verwahrt solche zum ferneren Gebrauche. Wenn man sich dieses Kartoffelmehles zu Bisquit oder Mehlspeisen bedient, so wird das Backwerk und Alles sehr gut davon, wie bey dem Bisquit ist gedacht worden.

585. Ausgebackene Gries-Knödeln mit Obers.

Eine Hand voll Gries oder Reißmehl wäscht man mit Wasser, und gießt das Unreine ein paar Mahl davon ab, dann thut man ein Ey groß Butter und ¼ Kanne, auch wohl mehr Milch darauf, läßt es ankochen, und setzt es auf gelindes Feuer, damit es steif ausquillt, kühlt es dann ab, und rührt nach und nach 6 Eyerdotter, und wohl 1 oder 2 ganze Eyer dazu, nöthiges Salz, und bäckt mit einem Löffel abgestochene Knödel davon aus, wie Nr. 40 bey den gebackenen Semmel-Knödeln, dann macht man sich einen guten Rand auf einer kleinen Schüssel, quirlt 8 ganze Eyer, ein Viertel pfund Butter, ein Viertel pfund Zucker und 1 ½ Kanne Milch zusammen, läßt die Knödel darin 1 Stunde weichen, gibt alles in den Teigrand, und bäckt es 1 Stunde im Ofen gar.

586. Krebs-Locken mit Obers.

Wenn man von 1 Schock abgekochten Krebsen von dem Fleische eine Haché, und von den Schalen, wie Nr. 95 zu sehen, Krebsbutter gemacht hat, dann nimmt man ein halbes Pfund Krebsbutter, rührt solche zu Schaum mit 6 Eyerdotter und 1 ganzen Ey, ein Viertelpfund feines Mehl, eine gute Hand voll geriebener Semmel, Salz und Muskaten-Blume, läßt 1 ½ Kanne Milch ankochen, und sticht mit einem Mundlöffel kleine Locken in die kochende Milch, läßt sie gar kochen, nimmt mit einem Schaumlöffel solche heraus, und läßt die Milch bis auf die Hälfte kurz einkochen, dann werden 8 ganze Eyer klein geschlagen oder gequirlt, solche mit der

eingekochten und kalt gewordenen Milch vermischt, und nun die Locken, die gehackten Krebse und die abgemachte Milch, alles zusammen in einen Rand gegeben, und eine kleine Stunde im Ofen backen lassen. Wer es liebt, kann die Masse auch mit Zucker versüßen.

587. Mehlspeise von Choccolate und Brot.

Ein halbes Pfund trocken gestoßenes und durchgesiebtes Brot, wie man zu den Brot-Torten zu nehmen pflegt, oder 1 Pfund frisch geriebenes, grobes Brot, läßt man nach und nach mit Milch glatt rühren und verdünnen, gibt ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker dazu, und läßt es auf dem Feuer unter stetem Umrühren aufkochen, dann mischt man ¼ Pfund geriebene Choccolate, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmt, Nelken, Cardamomen, 10 Eyerdotter, und das Weiße zum festen Schnee darunter, gibt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, worauf ein Rand aufgesetzt ist, und läßt es eine gute Stunde backen. Erst werden aber noch von Butterteig mit einem Backrade Streifen geschnitten, und ein Gitter oben darüber gelegt, und dann gar gebacken.

588. Grenade von Brot mit bitteren Mandeln.

Man kocht, wie zuvor, das Brot mit Butter und Zucker in Milch steif ab, stößt ¼ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind, mit einem ganzen Ey recht fein, schlägt und rührt noch 6 Eyerdotter, wie auch von 4 Stück Eyer das Weiße zu Schnee hinein. Wenn es süß genug, und Zimmt und Citronen-Schale daran ist, dann bestreicht man eine Casserolle mit Butter, schneidet vom Brot dünne und egale Blätter, wie zum Nudelkuchen, und setzt damit die Casserolle auf dem Boden und auf den Seiten in der Runde aus, dann bestreicht man das Brote nochmahls mit Butter, und streuet es mit Semmel oder geriebenem Brote aus, damit sich nichts von dem nun Einzugießenden zwischen durchziehen möge, und bäckt es wohl 1½ Stunde gar. Wenn es im Backen

ist, kann es zugedeckt werden; auch kann man statt der Mandeln Orangen oder auch andere Früchte in die Brotmasse nehmen.

589. Wiener Mehlspeise.

So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, seihet man durch einen Durchschlag, und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brey zu werden, gibt ½ Pfund Butter und ⅜ Pfund Zucker dazu, und rührt es wie Semmelknödel-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab; dann läßt man es abkühlen, und rührt nach und nach 12 Eyerdotter, von 6 Citronen die Schale fein abgerieben, und den Saft auch hinein, gibt Zimmet, Muskate und das Weiße von Eyern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt, und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es oben mit einem Gitter von Butterteig, und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

590. Portugiesische Mehlspeise.

Man bäckt sich erstens einen Portugiesen-Teig von ⅓ Pfund Butter, 6 Eyern, ½ Pfund Mehl und ½ Pfund Zucker. Die Butter rührt man mit den Eyern zu Schaum, gibt dann den Zucker, und zuletzt das Mehl dazu, und kann auch etwas abgeriebene Citronen-Schale und Zimmet hinzu fügen. Wenn der Teig gehörig abgerührt, streicht man solchen auf 2 bis 3 Bogen Papier, bäckt ihn auf einem Bleche gar, schneidet ihn dann in Stücken, und hebt ihn zum fernern erwähnten Gebrauche auf. Zweytens kocht man eine Portion Aepfel mit etwas Wein und Zucker ab, läßt die Liquide oder Aepfel-Soß ganz kurz einkochen, und mit den Aepfeln kalt werden. Drittens kocht man 2 Pfund gute oder auch Catharinen-Pflaumen ebenfalls zum Compote ab, und wenn die Soß ebenfalls, wie zu den Aepfeln, ganz kurz eingekocht ist, werden die Steine heraus genommen, und die Pflaumen wieder in ihre Liquide gelegt. Viertens macht man von ½ Pfund Mehl, 8 bis 10

Eyerdottern, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Kanne Wein, Zimmt, Cardamome und Citrone ein Crême, und rührt solches auf dem Feuer ab; dann besorgt man einen guten hohen Rand auf einer Schüssel, bestreicht dieselbe mit Butter, und rangirt die 4 beschriebenen Ingredienzien schichtweise in den Rand, bis derselbe voll ist; das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, rührt die Hälfte unter den abgerührten Crême, und läßt die Speise eine gute Stunde gar backen; dann schlägt man die zurück behaltene Hälfte von gedachtem Schnee nochmahls fest durch, überzieht die Mehlspeisen damit aufs neue, bestreuet es gut mit Zucker, und läßt es noch ½ Stunde langsam backen, nur nicht zu braun werden.

591. Erdäpfel-Nudeln zu machen.

Man nimmt ein Stück Schmalz in eine Casserolle, treibet es gut ab, hernach siedet man die Erdäpfel, schälet und reibet sie auf dem Reibeisen, und gibt sodann die Erdäpfel in das Schmalz hinein, und treibt es gut ab, schlägt 4 Eyer darein, und rührt noch eine Weile, hernacht macht man Nudeln aus dem Teige, und bäckt es aus dem Schmalze.

592. Aepfelkoch zu machen.

Man nimmt 6 Aepfel, schälet sie und schneidet die Kerne heraus, gibt diese in eine Casserolle, thut ein Stück Zucker, ein Stück Limonien-Schale und ein paar Löffel Wasser darein, läßt solches mit den Aepfeln kochen, wann die Aepfel weich sind, so rühret man sie auf der Gluth recht ab, und läßt sie abermahl recht dick einkochen; wenn sie recht dick sind so thut man die Aepfel in einen Weidling, und schlägt 7 Eyerdotter hinein, und die Eyerklar zu einem Schnee, gibt dieß in das Koch, schmieret sodann ein Casserolle mit Butter, und gibt das Koch auf die Tafel.

593. Einen faschirten Kohl zu machen.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, einige Stückchen Mark, schneidet es recht klein zusammen, nimmt für 2 Kreuzer Semmel, reibet die Rinde herab, schneidet sie stückweise in eine Pfanne, und gibt ein wenig Obers darauf. Sodann läßt man es sieden, wenn die Semmel weich ist, so rühret man es gut ab, schlägt 3 Eyerdotter hinein, und läßt es recht dick werden, alsdann schlägt man es durch ein Sieb, und thut es unter das gehackte Fleisch, gibt es in einen Mörser, und stößt es recht klein zusammen, hernach putzet man den Kohl, und blanchirt ihn, sodann schneidet man die Stängel heraus, und schneidet es recht klein zusammen, und gibt es auch zu dem Fasch, dann ein paar Löffel voll Milchrahm eben in den Fasch; hernach streicht man den Fasch in den Kohl hinein, legt ein Kohlblatt darüber, und verbindet ihn, gibt Wurzelwerk und Fett in eine Casserolle, legt den Kohl hinein, und läßt ihn dünsten, wenn er gedünstet hat, so gibt man eine gute Einmach-Soß darein, und läßt ihn sieden, hernach legt man den Kohl heraus, und schlägt die Soß durch ein Sieb.

594. Ein gutes Phillo zu machen.

Man nimmt von einem Huhne das Brustfleisch, und auch ein Stück Kalbfleisch, schneidet alles dieses klein zusammen, hernach gibt man 1 Stück Butter in den Mörser, und das Fleisch auch hinein, stößt es recht fein ab, gibt ein Stück Butter in eine Pfanne, und schneidet Chalotten, Petersilie und Champignons, röstet es in Butter, und gibt es auch unter das Fleisch, hernach streicht man den Fasch fingerdick, und sticht es mit einem Krapfenstecher aus, wenn man es schon braucht, so läßt man es in Butter angehen, und gibt es auf die Schüssel, drückt einen Limonien-Saft darauf, so ist es fertig.

595. Ragout-Wandeln zu machen.

Man nimmt Wandeln, und füttert sie mit Butterteig aus. Hernach macht man ein Ragout, nimmt Krebsbutter in eine Rein, dünstet einige grüne Erbsen ab, schneidet es mit grüner Petersilie und Champignons zusammen, dünstet dieses alles in Krebsbutter, salzet es, und gibt es in die Wandeln hinein, dann nimmt man ein großes Seidel Obers, 8 Eyerdotter, sprudelt es gut ab, füllet die Wandeln gut an, und bäckt sie im Ofen.

596. Einen mürben Teig zu machen.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Schmalz, walket und blattelt es, salzt es, schlägt 4 Eyerdotter hinein, ein wenig Wein, und machet es mit der Milch an, schlägt ihn, hernach läßt man ihn rasten, schlägt ihn noch ein Mahl, hernach walket man ihn aus; hieraus kann man nun machen was man will.

597. Die Aepfel à la Dauphine zu machen.

Man nimmt eine Casserolle, gibt 3 Kochlöffel voll Mundmehl hinein, rührt ein großes Seidel Obers recht fein ab, und schlägt 3 ganze Eyer hinein, läßt es sieden wie ein dickes Koch; hernach wiegt man 5 Loth Butter, und rührt es in das Koch hinein, man zerrühret die Butter recht gut, und lässet es auskühlen, hernach nimmt man den Crem in den Weidling, und treibet ihn gut ab, schlägt 3 ganze Eyer und 4 Dotter hinein, reibet eine Pomeranze mit Zucker ab, schälet 7 Aepfel, schneidet die Kerne heraus, und gibt Eingesottenes hinein, drücket den Saft von den Pomeranzen aus, und gibt ihn auch in den Crem hinein, zuckert solchen nach Gedanken, gibt in eine Schale einen Crem, sodann die Aepfel, stößt nun für 2 Groschen Busserl, und gibt es auf die Aepfel, und den anderen Crem darauf, bestreuet ihn aber wieder mit Busserl, und bäckt es im Ofen, nimmt man es aber aus demselben, so gibt man Arrak in der Höhe, damit es kräftig wird.

598. Reiß-Boudin zu machen.

Man nimmt ein Stück Butter in eine Casserolle, treibt solche recht flaumig ab, schlägt 8 Eyerdotter hinein, und das Weiße zu einem Schnee, sodann gibt man Weinbeeren mit Zibeben hinein, reibt Pomeranzen mit Zucker ab, stößt alsdann diesen Zucker, und gibt ihn dazu, den in der Milch gesottenen Reiß gibt man auch hinein, wenn dieß geschehen, so verrührt man nach Gutdünken den Schnee, schmiert alsdann eine Casserolle mit Butter und Semmelbröseln, und gibt die Nudeln und den Boudin in den Backofen.

599. Ein aufgelaufenes Gerstel zu machen.

Man macht ein Gerstel von bloßen Eyerdottern, reibet es recht fein, läßt Milch kochen und kocht das Gerstel ein, läßt es aber gut auskochen, sodann reibet man ein Stück Butter ab, das Weiße zu einem Schnee, gibt das Gerstel und den Schnee in die abgetriebene Butter hinein, machet es nach Belieben süß, schmieret das Becken mit Butter, und stellet es in Dunst.

600. Champignons mit verlorenen Eyern.

Man nimmt die Champignons, putzt sie, legt solche in Wasser, sodann in eine Casserolle, hernach gibt man Citronen-Saft und ein Stückchen Butter darauf, läßt es dünsten, und gibt ein wenig Coulis darauf, wenn man die Champignons braucht, so nimmt man Eyerdotter, macht solche mit Citronen-Saft sauer, und gibt es über diese Champignons, doch müssen solche ein wenig warm stehen gelassen werden, hernach nimmt man eine Casserolle, gibt Essig und Wasser hinein, salzet es, stellet solches auf die Gluth und läßt es kochen, dann nimmt man Eyer, schlägt sie hinein, und blanchirt sie. Alsdann werden sie heraus genommen, und in kaltes Wasser gelegt, die Champignons werden auf eine Schüssel gegeben, die Eyer darauf gelegt, so sind sie gut und fertig.

601. Eine Mehlspeise von Bisquit-Torten.

Man nimmt die Stückchen von Bisquit-Torten, schneidet sie klein, feuchtet es mit Mallaga an, und läßt es stehen; sodann wird in eine Casserolle eine Eyerklar zu einem Schnee geschlagen, und fein geschnittene Citronen-Schalen in den Schnee gethan, dieses wird alsdann gezuckert, hernach ein Becken mit Butter geschmiert und der Schnee hinein gegeben, das eingeweichte Bisquit-Brot wird so lange darauf gegeben, bis es ganz gar ist.

Ist einmahl Brot und einmahl Schnee in die Casserolle hinein gegeben, so bäckt man es im Ofen, nimmt eine andere Casserolle, gibt ein Eingesottenes und ein wenig Eyer daran, läßt es sieden, und wenn die Mehlspeise gebacken ist, so gibt man das Eingesottene darüber, dann ist es fertig.

602. Reiß-Mereton mit Ragout.

Man nimmt ein Viertelpfund Reiß, blanchirt solchen im Wasser, kocht ihn in der Rindsuppe, gibt ein Stückchen Butter hinein, läßt ihn kochen bis er weich aber doch dick ist; sodann läßt man ihn auskühlen, schlägt 3 ganze Eyer hinein, macht ein Ragout, gibt in eine Casserolle Butter, grüne Erbsen, kälberne Brüstel, Spargel, und läßt alles zusammen aufdünsten, und wenn dieß geschehen, so nimmt man eine Casserolle, schmieret es mit Butter, gibt auf den Boden ein Papier, füllet den Reiß ein, aber in der Mitte muß das Ragout den Reiß sorgfältig zudecken, und alsdann in den Backofen gestellt werden; wenn er gebacken ist, so wird solcher umgestürzt, und so ist er gut.

603. Reiß-Knödeln.

Man blanchirt ein Viertelpfund Reiß, trocknet ihn und läßt ihn mit einem Seidel Milch und 2 Loth Butter dick kochen. Dann stößt man ihn, salzt ihn, und treibt ihn mit 3 Eyern und einem halben Seidel Mehl auf, formet die Knödel, und siedet sie.

604. Erdäpfel-Knödel.

Man treibt 4 Loth Butter flaumig ab, hernach rührt man 3 Eyer hinein, und treibt dieses mit 2 Theilen gesottenen und geriebenen Erdäpfeln, und einem Theil weichen Semmelbröseln auf, salzt sie, und macht den Teig mittelmäßig fest, so daß alles zusammen hält, dann formirt man die Knödeln, und siedet sie in der Suppe.

605. Tragant-Sturz.

Man gibt ¾ Pfund geschälte und länglicht geschnittene Mandeln und ¾ Pfund gesiebten Zucker in einen Topf, stellt ihn auf eine starke Gluth, und rührt es so lange, bis es schön lederbraun wird, doch muß man Acht geben, daß es sich nicht anbrennt. Dann gibt man geschwind ¼ Pfund länglicht geschnittenen Citronat, von einer Limonie fein geschnittene Schalen, auch fein gestoßenen Zimmt und Nägelein nach Belieben hinein, verrührt es gut, legt auf einen Sturz eine Oblate, gießt diesen Zucker so geschwind als möglich darauf, weil es gleich steif wird, aber der Sturz muß doch schön gleich und ganz bedeckt seyn, und muß einen Glanz haben wie Glas. Dann gibt man auf die Mitte ein Bouquett, ziert ihn rund herum mit Figuren oder anderen Sachen, oder auch mit einem Gitter von Zucker. Man kann es aber auch geschwind in eine mit Mandelöhl beschmierte Melonen-Form geben, selbe gleichstellen, und wenn es steif genug ist, auf eine Platte stürzen, und so zur Tafel geben.

606. Geschaumtes Hagebutten-Koch zu machen.

Man nimmt von 10 Eyern das Weiße, schlägt es zu einem Schnee, und gibt alsdann eingesottene Hagebutten-Salze darein, zuckert es, bis man glaubt daß es süß genug ist. Sodann gibt man dieses alles unter einander in eine Schale, und läßt es im Ofen backen.

607. Eine Bisquit-Torte zu machen.

Man nimmt 1 Pfund feinen Zucker, und stößt sol-

chen recht fein, denselben gibt man in einen Topf, schlägt 26 Eyer darein, und zwar 13 ganze und 13 Dotter, und rührt es eine ganze Stunde; sodann nimmt man ½ Pfund Stärkmehl, ½ Pfund Mundmehl, und gibt fein geschnittene Citronen-Schalen und Zimmet hinein, wann er in den Ofen gethan ist, so gibt man Mehl darunter, hernach schmieret man das Tortenblatt mit Butter, bestreuet es mit Semmelbröseln, und gibt den Teig hinein, und läßt es schön in der Farbe.

608. Spinath-Würste zu machen.

Man macht einen guten Spinath, bäckt Fricati-Flecken, streichet den Spinath darauf, rollt es zusammen, schmieret eine Casserolle mit Butter, und leget die Würste darein, sprudelt Eyer mit Obers ab, und gibt es über die Würste, dann stellt man es in Dunst.

609. Ein Topfen-Koch zu machen.

Man nimmt 1 Seidel Milch in ein Töpfchen, schlägt 5 ganze Eyer und etliche Tropfen Limonien-Saft darein, läßt es bey der Gluth so lange zusammen gehen, bis daraus ein Topfen wird, sodann wird solcher auf ein Sieb abgeseihet. Man nimmt 1½ Pf. Butter in einen Weidling, treibt diesen recht flaumig ab, schlägt 12 Eyer darein und das Weiße zu einem Schnee. Es wird ½ Pf. Mandel recht gut, und ½ Pf. Zucker fein gestoßen, sodann kommt der Topfen und die Mandeln in den Zucker, und dieß alles wird mit der Butter gut verrühret, dann schmiert man ein Tortenblattel, oder eine Schale mit Butter, gibt dieses Koch in den Ofen und bäckt es schön.

610. Das Dotter-Koch.

Man nimmt ¼ Pfd. Butter, treibt diese flaumig ab, Zucker nach Belieben, 8 Eyerdotter, jedoch eine nach der andern gut verrühret, hernach gießt man es in ein Reinel, und läßt die in dem Ofen langsam aufsieden.

611. Mark-Koch.

Man nimmt ½ Viertelpfund Mark, schneidet es fein und blätterig, gibt solches in einen Weidling, und ein halbes Viertelpfund Butter dazu, man treibt dieses unter einander schön flaumig ab, hernach nimmt man 2 Eyer, schlägt eines nach dem anderen hinein, jedoch jedes gut verrührt, sodann nimmt man ein halbes Viertelpfund gestoßene Mandeln, und für 6 Kreuzer fein geschnittenen Citronat hinein, auch nimmt man hierzu für 6 Kreuzer abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, drückt dieselben ein wenig aus, zerbröselt sie mit der Hand in das Abgeriebene, rührt alsdann eine gute Weile, dann nimmt man eine blecherne Schüssel mit Butter, machet von einem mürben Pasteten-Teige einen Reif, zwey Finger hoch, um die ganze Schüssel herum, füllet das Koch hinein, bäckt und besäet es mit Zucker, und gibt es sonach zur Tafel, und wenn es beliebt, so kann man es auch noch zuckern.

612. Consumé-Wandeln.

Man richtet ein Geschirr ein mit Wurzeln, großer Petersilie, Zwiebeln, etwas Gewürz, füllet es mit Suppe auf, gibt ein Stück Kalbfleisch hinein, und kochet es, bis es von ½ Maß Suppe bis auf ein Seidel einsiedet, dann nimmt man das Fleisch davon, schneidet es so fein als möglich. Hernach passirt man die Soß, schöpft das Fett rein ab, und wenn sie ausgekühlt ist, so sprudelt man sie mit 2 Eyer und 4 Dottern ab, und gibt das Haché hinein. Dann schmiert man die Wandeln, füllt sie mit dem Consumé an, und läßt sie in Dunst eine gute Viertelstunde aufkochen. Dann gibt man sie bey dem Anrichten in die Suppe.

613. Ragout-Wandeln.

Man macht ein Ragout von einem gesottenen Kalbsbrüstel, Carfiol, Champignons, großer Petersilie, Gewürz und Limonien-Schalen, dieß schneidet man fein gewürfelt, macht eine Einbrenn, gießt sie mit Suppe auf,

und läßt das Ragout darin dick aufkochen, und rühret 2 oder 3 Eyerdotter daran. Dann weicht man eine Semmel in der Milch, kocht sie in etwas Butter zu einem Koch, rührt das Ragout hinein, und zuletzt gibt man den Schnee von dem Eyerweiß darunter. Hernach kann man sie in geschmierten Wandeln backen, und in die Suppe geben, oder die Wandeln mit mürbem Teige belegen, backen, und als Mehlspeise nehmen.

614. Semmel-Eiterl.

Man nimmt 2 Semmeln, reibt die Rinde davon, und schneidet sie klein gewürfelt, dann kann man 1 Seidel Obers mit einem Stück Butter daran gegeben, und wenn sie sich angesogen haben, so treibt sie zuerst allein, hernach mit 5 Eyern auf. Dann bindet man den Fasch in ein Tüchel, siedet ihn im heißen Wasser eine Stunde, und theilt ihn beym Anrichten in die Suppe in 4 Theile.

615. Ramerl-Banadel.

Man weicht Semmeln im Wasser, drückt sie aus, siedet sie in der Suppe, und passirt sie. Dann gibt man in eine Rein ein Stuck Schmalz, und läßt es mit etwas Mehl angehen, salzet es, gibt die Semmeln hinein, rührt es ein wenig um, und läßt es auf der Gluth aufkochen. Dann rührt man es aber nicht mehr um, damit es auf dem Boden Rameln bekommt.

616. Topfen-Nudeln.

Man macht einen Germteig an, etwas fester als zu Krapfen, Eyer nach Belieben, dann bröselt man den Topfen sehr fein, und rührt ihn unter den Teig. Hernach kann man Nudeln oder Krapfen machen, sie aufgehen lassen, und im Schmalz backen, oder in der Milch dünsten.

617. Nudel-Melaun.

Man macht fein geschnittene Nudeln von Eyerdotter, siedet sie in Obers, in welches man ein Stück Krebsbutter

und Zucker gibt, dann läßt man sie auskühlen, und gibt 4 Loth Mark und Krebsschweifeln gewürfelt geschnitten darunter. Hernach macht man einen Butterteig, beschmiert den Melaun mit Krebsbutter, bestreuet ihn mit Nudeln, legt den Butterteig darein, füllt die Nudeln hinein, deckt den Butterteig darüber, und bäckt es.

618. Reiß-Koch.

Man blanchirt ¼ Pfund Reiß, und siedet ihn in der Milch dick, wenn er ausgekühlt ist, so treibt man ¼ Pf. Butter ab, treibet ihn auf mit 8 Eyern, wovon die Klar zu Schnee geschlagen wird, mit Zucker, und zuletzt rührt man den Reiß nach und nach hinein, gibt einen Vanille-, Limonien- oder Zimmetgeruch, und bäckt ihn wie ein anderes Koch.

619. Eyer in Sauerampfer-Soß.

Man gibt Mandeln in eine Rein, und so viel siedendes Wasser, daß es die Mandeln nicht übersteigt, sie werden geschmiert, und in jedes ein ganzes Ey geschlagen, dann läßt man sie hart werden, stürzt sie auf eine Schüssel, und die Sauerampfer-Soß darein.

620. Falscher Schnepfen-Dreck.

Man schneidet einen Fasch von einem Milchnerbeischel, großer Petersilie und Semmelbröseln, läßt ihn in Butter anlaufen, und würzt ihn. Dann streicht man ihn auf gepfarzte Schnitteln, schmiert ein Geschirr mit Butter, gibt sie darein, und läßt sie in Obers oder Rahm aufsieden.

Eben so macht man auch den rechten Schnepfendreck, nur daß man das Inwendige von den Schnepfen heraus nimmt statt dem Beischel.

621. Limonien-Koch.

Man rührt in einen Topf 17 Eyerdotter, und von

3 Eyern den Schnee, nimmt 12 Loth Zucker, welchen man an Limonien eine Stunde lang abreibt, bis es dick wird. Dann drückt man von 3 Limonien den Saft in etwas Wein, rührt ihn in den Crem, kochet ihn auf dem Feuer, und rührt ihn langsam, bis er heiß ist, dann gießt man das Koch in eine Schüssel, bestreuet es mit Zucker, und hält ein wenig eine glühende Schaufel darüber, daß es eine schöne Farbe bekommt.

622. Eyer-Spinath-Würstel.

Man siedet den Spinath weich, drückt ihn aus, schneidet ihn zusammen, gibt in eine Rein ein Stück Butter, läßt ihn mit Semmelbröseln angehen, gibt an den Spinath ein wenig Rahm, Erbsenbrühe, Salz und gestoßene Muskaten-Blüthe, macht Eyerfleckchen, streift den Spinath hinein, rollt sie zusammen, und macht Würsteln. Dann schmiert man ein Geschirr, gibt etwas Rahm hinein, legt die Würsteln, hernach wieder Rahm, legt hin und wieder Butter darauf, läßt es aufsieden, und gibt es dann zur Tafel.

623. Eyer-Rolletteln von Fisch.

Man nimmt einen gebratenen oder gebackenen Fisch, löset die Gräten davon, und schneidet ein Haché von dem Fische, großer Petersilie, Zwiebel und Limonien-Schalen. Dann treibt man etwas Krebsbutter ab, und treibt ihn mit dem Haché, einer halben geweichten Semmel, und einem Ey auf. Hernach rührt man Rahm gesalzen darunter, streicht es auf Eyerflecken, rollet sie zusammen, und schneidet sie in Stücke. Dann schmiert man ein Geschirr, gibt oben und unten Rahm, und inzwischen die Rollen hinein, gibt ein wenig Krebsbutter und Krebsschweifel darauf, hernach gibt man oben und unten Gluth, und läßt sie dünsten.

624. Eyer-Amaleth.

Man sprudelt 6 Eyer gut ab, und gibt klein geschnittenen Schnittlauch, Krebsschweifeln, Maurachen, Champignons, Erdäpfel, Carfiol und Spargel, dieß alles klein würflicht geschnitten, Salz und 3 Löffel voll Rahm in die Eyer. Dann hitzt man Schmalz in einer Rein, gießt die Eyer hinein, gibt oben und unten Gluth, und dann läßt man es noch im Rahm aufsieden.

925. Blenden mit Zucker und Zimmet.

Man macht einen Mehlschmarnteig von Mehl, 2 Eyer, 2 Dotter, 1 Seidel Obers, Limonien-Schalen, Zucker und Weinberl, bindet den Teig in eine Serviette fest ein, gibt ihn in siedendes Wasser, und läßt ihn eine Stunde sieden. Dann nimmt man ihn heraus, schneidet dünne Blättchen, bestreicht sie mit Eingesottenem, und legt ein anderes darauf, tunkt sie in Eyer und Semmelbröseln, und bäckt sie aus dem Schmalze, dann schmiert man ein Geschirr, legt die Schnitten hinein, bestreicht sie mit Zucker und Zimmet, gießt siedendes Obers darüber, und läßt es aufsieden.

626. Eine Mehlspeise mit Fridata unterlegt.

Man macht ein Banadel von 3 abgeriebenen Semmeln und Obers, passirt es, und treibt ¼ Pfund Butter mit einer Hand voll gestoßenen Mandeln, und treibt es dann mit dem Banadel, 6 Eyer und Zucker, daß es süß genug ist, ab, dann theilt man den Teig in 4 Theile, gibt Limonien-Schalen darein, und färbt einen Theil grün von Spinath, einen roth mit Alkermes, einen schwarz von geriebener Choccolate, und einen läßt man weiß. Hernach schmiert man eine Form, gibt zuerst den Teig hinein, dann eine Fridata, und so unterlegt man jede Farbe mit einem Fridaten-Fleck, füllt die Form nicht ganz voll, weil es aufgeht, und bäckt es langsam.

627. Mehlspeise von Semmelbröseln und Limonien-Crem.

Man treibt ¼ Pfund Butter ab, treibt sie mit Semmelbröseln von 3 Semmeln in Wein angefeuchtet, eine Hand voll gestoßene Mandeln, 5 Eyer, 2 Dotter, Limonien-Schalen und Zucker, daß es süß genug ist, ab. Dann schmiert man eine Form, füllt die Hälfte des Teiges hinein, eine Lage ausgekühlten Limonien-Crem, dann den andern Teig darauf, und so gebacken.

628. Fridata-Nudeln mit Eyerdotter.

Man schneidet von Fridata feine Nudeln, schmiert ein Geschirr aus, legt die Nudeln hinein, bestreuet sie mit Zimmet, und gießt 4 oder 5 Eyerdotter mit Obers und Zucker abgesprudelt darüber, und bäckt es mit oben und unten Gluth.

629. Gesulzte Aepfel.

Man nimmt Maschanzker, schälet sie, und sticht die Kerne heraus, läßt sie in Wein und Zucker weich werden, spickt sie mit länglicht geschnittenen Pistazien; dann gibt man in ein Geschirr 3 Seidel Wein, Zucker, Zimmet, einige Gewürznelken, Limonien-Schalen und läßt es eine halbe Viertelstunde auf der Gluth sieden. Wenn der Wein gesotten hat, so gibt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase, von 2 Limonien abgeriebenen Zucker, von 2 den Saft, und läßt ihn noch einige Sud machen, passirt ihn warm durch ein Tuch. Dann gibt man etwas Tada-Sulz in eine Form, und läßt es sulzen, sodann legt man die Aepfel darauf, färbt die Hälfte der anderen Sulz mit Alkermes, gibt sie über die Aepfel, läßt sie wieder sulzen, dann die andere Hälfte, und gibt es an einen sehr kalten Ort. So kann man auch Marillen und Pfirsische sulzen.

630. Flammirtes Koch.

Man wirkt eine Hand voll feines Mehl in 4 Loth Butter, bröckelt es in 1 Seidel gute siedende Milch, rührt

es so lange bis es dick ist. Dann läßt man es auskühlen, und treibt es mit 8 Eyerdotter und Zucker, daß es süß genug ist, und zuletzt mit dem Schnee von 8 Eyerweiß auf. Dann macht man einen dünnen Mehlschmarnteig, läßt ihn durch das Reibeisen in das heiße Schmalz tropfen, damit Erbsen werden. Hernach schmiert man ein Geschirr, besäet es mit solchen Erbsen, gißt so viel von dem Koch, daß der Boden bedeckt ist, dann wieder Erbsen, bestreuet sie mit Zucker und Vanille, dann wieder Koch, und so fort. Hernach wird es gebacken.

631. Mehlspeise mit Spinath und Beschamèl.

Man siedet den Spinath, drückt ihn aus, und schneidet ihn fein zusammen, dann treibt man ein Stück Butter ab, rührt den Spinath ein wenig in Milch, geweichte Semmel, 1 Ey und 2 Dotter und etwas Zucker. Hernach schmiert man ein Geschirr, legt ein Eyerfleckchen, dann Spinath gestrichen, dann wieder ein Fleckchen und so fort. Ist alles eingestrichen, so gibt man oben darauf Beschamèl, und läßt es langsam backen, dann wird es gestürzt.

632. Schweizer Milch.

Man gibt in eine Halbe Milch etwas Obers, etwas Zucker und Vanille, und sprudelt daraus einen festen Schaum, legt ihn auf ein Sieb, und macht von dem übrigen einen Crem, der aber nicht zu dick ist, und läßt ihn auskühlen. Dann nimmt man eine Schüssel, gibt fingerdick Crem, nach diesem bestreuet man ihn fingerdick mit Piskoten-Bröseln, und so fort. Von jedem muß man die Hälfte unter das geschäumte Obers rühren, es damit überstreichen, und kalt zur Tafel geben.

633. Schweizer Koch.

Man macht von 6 Eyern ein Eingerührtes und läßt es auskühlen. Dann macht man von einem Seidel Milch ein Kindskoch, treibt 4 Loth Mark ab, und treibt es ab mit dem Kindskoche, etwas Salz, 3 Eyerdotter, den Schnee

von 3 Eyerweiß, und zuletzt gibt man das Eingerührte darunter. Dann wird es langsam gebacken und gestärzt.

634. Englische Semmel.

Man nimmt kleine Semmeln, reibt sie ab, schneidet einen Deckel weg, und höhlt sie aus, und backet sie im Schmalze. Dann nimmt man auf 12 Semmeln ¼ Pfund Mark abgetrieben, und rührt es mit einer in Milch geweichten, ausgedrückten und gestoßenen Semmel, 1 Ey, 1 Dotter und Zucker, füllet die gebackenen Semmeln damit, thut die Deckel darauf, und setzt es in Milch; wenn sie anziehen, so sprudelt man 3 Eyer in ein wenig süßen Rahm, salzt es, schmiert eine Schüssel, setzt die Semmeln ordentlich hinein, legirt es mit den Eyern, gibt es in die Röhre, und läßt sie nur so lange backen, bis die Eyer fest sind, dann zur Tafel.

635. Der gewickelte Reiß.

Man dünstet vier Loth Reiß in der Milch, und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man ein Stückchen Butter ab, und treibt ihn auf mit dem Reiße, 1 Ey, 2 Dotter, Limonien-Schalen, Zucker, dann macht man einen Butterteig, walkt ihn aus, radelt Fleckchen ab, streicht den Reiß hinein, und rollt sie zusammen. Hernach gibt man in ein Geschirr ein Stück Zucker und ein wenig Obers, so bald es siedet, gibt man die Rollen hinein, oben und unten Gluth. Bey dem Anrichten bestreuet man es mit Zucker und Zimmt.

636. Schwedische Mehlspeise mit Farben.

Man treibt 4 Loth Butter mit 2 Hände voll geschwellten und gestoßenen Mandeln ab, 2 Eyer und Zucker, daß es süß genug ist, dann theilt man es in vier Theile, läßt einen weiß, färbt einen grün vom Spinath-Topfen, einen roth von Alkermes und einen schwarz von Choccolate. Dann macht man Fridata, schmiert ein Geschirr aus, legt eine Fridata, dann die weiße Farbe, dann wieder eine Fridata, und so macht man ein dickes

Banadel von 2 abgeriebenen Semmeln und heißem Wasser, welches man dick kochen und auskühlen läßt, dann passirt. Dann treibt man 4 Loth Butter auf mit dem Banadel, 2 Eyer, 3 Dotter, Limonien-Schalen und Zucker, gibt es über die Farben, und läßt es backen.

637. Die gebrennte Milch.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit etwas Obers fein ab, schlägt 6 Eyerdottet darein, gibt eine Halbe Obers mit Vanille abgekocht, Limonien-Schalen und Zucker darein, gibt es auf die Gluth, rührt es immer, und wenn es anfängt dick zu werden, so nimmt man es weg, gibt ein wenig davon in eine Schüssel, streuet an Limonien abgeriebenen Zucker darüber, brennt ihn mit einer kleinen heißen Schaufel, dann wieder Milch und wieder Zucker, so fort, bis die ganze Milch darin ist, dann gibt man oben Gluth, und so zur Tafel.

638. Schmankerl-Koch.

Man macht Schmankerln von einem Kindskoche, rollt sie zusammen, wie Hohlhippen, und die übrigen bröselt man zusammen. Dann machet man ein gutes Kindskoch, versüßt es mit Zucker, schmiert ein Geschirr aus, gibt von dem Koch hinein, bestreuet es mit Zucker und Vanille, brennt es mit einem heißen Eisen, gibt von den Schmankerl-Bröseln darauf, dann wieder Koch und wieder Zucker, und so fort, oben muß es wieder gebrennt seyn, und beym Anrichten legt man rund um das Koch die gerollten Schmankerln herum, oder man kann auch das Koch damit mischen, und oben bestecken.

639. Kaiser-Brot.

Man klopft eine Viertelstunde lang 7 Eyer, dann rührt man ½ Pfund Zucker darin auf, hernach nimmt man Limonien-Schalen, eine Hand voll Anieß, und 14 Loth feines Mehl darunter, gibt sie in eine geschmierte Form, bäckt sie sehr langsam, und läßt sie dann

auskühlen. Hernach werden Stritzeln daraus geschnitten, und auf einem Blattel gebräunet.

640. Mehlspeise mit Ribiseln oder gebackenen Semmeln.

Man siedet 1 Seidel Obers, wirkt 2 Hände voll schönes Mehl in 4 Loth Butter, und gibt es stückweise in das siedende Obers, rührt es so lange, bis es dick wie ein Kindskoch ist, und läßt es auskühlen. Dann treibt man ein halb Ey groß Butter ab, rührt nach und nach 2 Eyer 8 Dotter, von einer Limonie die Schalen, gestoßenen Zucker und Vanille hinein, und treibt es ½ Stunde flaumig ab, dann schmiert man eine Casserolle gut aus, belegt den Boden mit Butterteig, schneidet dreyeckige Semmelschnitten, läßt sie in Wein anziehen, walzt sie in Zucker und Zimmt, und bäckt sie aus dem Schmalz, dann gibt man Koch auf den Butterteig, dann ein Eyerfleckel, dann von den Semmelschnitten oder Ribiseln, dann wieder ein Eyerfleckel und wieder Koch, und so fort, bis alles eingefüllt ist, dann bäckt man es langsam.

641. Spanische Mehlspeise.

Man feuchtet ¼ Pfund fein geriebene schwarze Brotbröseln mit Wein an, verrührt sie gut mit dem Schnee von 6 Eyerweiß und einer Hand voll gestoßenen Mandeln, dann rührt man es mit 6 Eyerdotter, Zucker, Limonien-Schalen, gestoßenen Zimmt und Gewürznelken eine gute halbe Stunde auf und läßt es backen.

Siebente Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln ꝛc.

642. Sander oder Hecht mit klarer Butter und Eyern.

Wenn der Sander abgeputzt, ausgenommen und gereiniget ist, legt man in einen Kessel voll Wasser ein paar Zwiebeln, Lorberblätter und hinlänglich Salz, schneidet den Sander in Stücke, oder schlitzt ihn auf den Seiten nur ein, oder läßt ihn auch ganz. Wenn das Wasser kocht, wirft man den Sander hinein, läßt ihn ausschäumen und überkochen, mit etwa 1 Löffel voll Essig, oder auch einer Prise gestoßener Alaun, wornach jeder aus dem Salze gekochte Fisch gut und rein ausschäumet; wenn nun der Fisch ausgeschäumet und gut gesalzen, läßt man denselben zugedeckt bey Seite eine halbe Stunde stehen, und kostet denselben, damit er auch nicht zu viel Salz bekomme, in solchem Falle gißt man etwas kaltes Wasser hinzu, macht hinlänglich abgeklärte Butter, kocht 4 bis 6, oder auch mehr Eyer hart, hackt solche fein, und wenn der Sander angerichtet worden, bestreuet man ihn mit gehackter Petersilie; die gehackten Eyer und die klare Butter gibt man zusammen in eine Sauciere apparte dazu. Ferner kann man zum Sander, wenn er in Salzwasser gesotten ist, auch klare Butter und Meerrettig, oder Butter und Senf, gekochte und geschälte Kartoffeln geben. Eben so gut schmeckt dazu auch eine Soß Tartare, wo einige Eyer hart gekocht, fein gehackt, und in eine mit Essig abgeschärfte Coulis Nr. 21 gegeben werden. Uebrigens kann man sich zu diesem, wie zu dem

darauf folgenden grillirten Sander, auch eine andere Soß unter den Nr. 103 bis 145 wählen.

643. Grillirter Sander oder Hecht.

Die Hechte mögen groß oder klein seyn, so werden sie rein geputzt, aus den Kiemen ausgenommen, und mit einem spitzigen Messer kleine Löcher geprickelt; dann in einer Schüssel mit Salz, gehackten Zwiebeln, Kräutern und Essig einmarinirt. Nach einer guten Stunde werden sie dann abgetrocknet. Hierauf wird ein Rost glühend gemacht, und wenn solcher rein abgewischt ist, bestreicht man ihn mit einem Stück fetten Speck, kehrt die abgetrockneten Hechte in Butter um, und legt sie auf den heißen Rost, gibt Kohlenfeuer darunter, tunkt öfters mit einem Pinsel in Butter, bestreicht den bratenden Hecht damit, und wendet ihn gehörig um. Wenn alles gehörig beobachtet ist, so müssen solche Hechte in einer guten halben Stunde auf dem Roste gar seyn; dann wird wie oben eine beliebige Soß dazu gegeben.

644. Rollets von Sander oder Hecht mit Austern-Soß.

In allen Fällen putzt man erst den Hecht, auch jeden anderen Fisch, wovon man etwas machen will. Wenn nun derselbe ausgenommen ist, theilet man ihn von einander, löset den Rückgrathe heraus, und schneidet beliebige Scheiben, nachdem die Hechte groß oder klein sind, putzt von den Seiten, wenn jede Trange mit dem Hackemesser flach geklopft ist, das unebene Fleisch ab, wie auch von den Gräten und von der Haut, hackt solches Abgepflückte mit etwas Nierentalg, Salz und Speck ganz fein. Zugleich weichet man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als es Fisch ist, auch wird zu jedem Fasch die Semmel mit Eyern, Butter und feinen Kräutern auf dem Feuer steif abgerührt, wie deutlich bey Nr. 94 vom Fisch-Fasch gesagt ist. Wenn nun Gewürz und Salz nicht vergessen, so streicht man

die Rollets, wie Nr. 219 zu sehen ist, sticht einen kleinen hölzernen Speiler durch jedes Rollet, rangirt sie in eine passende Casserolle mit Butter, und ein paar ganzen Zwiebeln, gibt ein kleines Bouquete feine Kräuter, etwas Salz und ein Lorberblatt dazu; dann deckt man es zu, und läßt die Rollets langsam schwitzen, so lange, bis sie steif geworden; dann mag man einen Löffel voll Brühe darunter geben, und es langsam gar kochen lassen, welches in ½ Stunde geschehen kann. Den Abputz von Haut und Gräten hauet oder hackt man klein, thut etwas fein geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln dazu, und läßt in einer anderen Casserolle mit schwacher Brühe oder reinem Wasser die Kräfte aus denselben kochen, gießt solche Fischbrühe nach einer guten halben Stunde durch, und bedient sich solcher zum Untergießen bey den Rollets, oder macht sich auch die Soß davon. Sind die Rollets in so weit fertig, so sticht man die Austern aus den Schalen heraus, gibt etwas von der Fischbrühe und ein Glas Wein dazu, und läßt die Austern nur heiß werden; dann putzt man solche ab, und läßt sie für's erste auf einem Teller liegen, das Blanchir-Wasser von den Austern gießt man durch ein Sieb, läßt es bis auf einen Tassenkopf voll einkochen, gibt von der weißen Coulis Nr. 20 so viel als nöthig zur Soß ist, dazu, läßt es ein Mahl durchkochen, thut die abgeputzten Austern dazu, legirt die Soß mit 4 Eyerdotter und den Saft von einer Citrone ab, und gibt etwas Muskate und Pfeffer dazu. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, kann man die Soß von den Rollets durch's Sieb zu der Auster-Soß geben und anrichten. Das, was nun hier von den Rollets gesagt ist, erstreckt sich auf alle andere Fischsorten. Die Behandlung ist dieselbe; feine Kräuter sind dazu nothwendig, so wie auch die Benützung des Abfalles von Haut und Gräten.

645. Rollets von Sander oder Hecht mit Soß in St. Menus.

Die Hechte werden, wie vorhin gesagt, gereiniget,

aufgesalzen, von den Gräten abgesondert, in Scheiben oder Trangen geschnitten und flach geklopft, das Unebene von den Seiten abgesondert, und dieß nebst dem, was von den Gräten abgesucht und geputzt wird, mit gutem Nierentalge und Fett fein gehackt, die Semmel mit Butter, ein paar Eyern und Kräutern abgerührt, mit Gewürz und Salz abgemacht, die Rollets faschirt und gespeilt; dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne rangirt, ein St. Menus Nr. 97 darüber gezogen, mit etwas Semmel bestreuet, und im Ofen eine Stunde gar backen gelassen, unter welcher Zeit man zusiehet, ob es auch nothwendig ist, einen Löffel voll Brühe darunter zu geben. Wenn die Rollets angerichtet werden, so kann man den zurück gebliebenen Satz von den Rollets durch ein Sieb zu der Soß streichen, in der bestimmten Coulis die rein gemachten Muscheln Nr. 104 ein paar Mahl aufkochen lassen, mit 3 bis 4 Eyerdottern und dem Safte von einer Citrone ablegiren, oder sich auch nach Belieben und Befinden der Sache andere Soßen wählen, als Sardellen-Soß, Kapern-Soß, Soß-Haché und Kräuter-Soß.

646. Sander oder Hecht en Rollets à la Gensdarmes.

Man präparirt die Rollets wie vorher. Wenn solche aufgespeilt sind, schneidet man flache Schnitte in das Fleisch, klemmt gewaschene lange Streifen Sardellen dazwischen, streicht das Fleisch wieder über die Sardellen, beziedt es mit einer St. Menus, und bäckt solche; wie vorher gelehrt, oder belegt die Rollets mit etlichen Streifen Sardellen, überzieht es erstlich mit dünnem Fasch, alsdann mit St. Menus, bestreuet es mit Semmel, und läßt es gar backen; die Sardellen-Soß dazu macht man wie Nr. 110, oder wenn man, wie schon gesagt, von den Gräten und Abfall mit Hülsen von Kräutern, Wurzeln und Brühe, eine gute Brühe sich bereitet hat, so rührt man ein Viertelpfund Butter, vier Eyerdotter, und einen Löffel Mehl gut durch einander, gibt den Abputz von Sardellen mit Butter gehackt und durchgestri-

chen dazu, und den Saft von einer Citrone, Muskaten-Blume und Pfeffer dazu. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, verdünnet man den Satz derselben mit der beschriebenen Brühe, streicht solches durchs Sieb, rührt damit die marquirte Soß ab, und gibt solche unter die Rollets.

647. Grenade von Sander oder Hecht in Ragout.

Von dem Hechte schneidet man einen Theil in Trangen, klopft und spickt solchen viel oder wenig, nach eines jeden Willen. Den andern Theil schneidet man würflicht, passirt solche mit Butter und Kräuter ein wenig, gibt etwas Coulis Nr. 20 darauf; wenn es ein paar Mahl durchgekocht hat, legirt man es mit etlichen Eyerdottern und einer Citrone ab, und läßt es kalt werden. Dieses Ragout oder Salbicom muß aber kurz von Soß seyn; vom dritten Theile macht man Fasch, wie schon oft beschrieben, nach Nr. 95. Wenn nun alles zubereitet ist, bestreicht man eine Casserolle mit Butter, setzt es mit Speckbarden aus, rangirt die gespickten Trangen, das Gespickte auswärts nach der Casserolle zu hinein, bestreicht es nun völlig mit Fasch, und läßt in der Mitte so viel Platz, damit das Ragout oder Salbicom hinein gefüllt werden kann. Wenn dieses geschehen, bedeckt man es mit dem Reste von Fasch, macht es mittelst eines nachgemachten Löffels oder Messers, in Eyer getaucht, dicht und fest zu, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, setzt es in eine Pfanne mit wenig Wasser, läßt es 1½ Stunde langsam im Ofen gar backen, und gibt beym Anrichten eine Sardellen-Soß oder Haché-Soß Nr. 103 und 110 darunter. Das Zudecken ist zwar gut, jedoch nicht von Anfang bis zu Ende, man muß nur dahin sehen, daß es oben nicht zu hart austrocknet, auch, wenn es im Backen sich befindet, mit Papier zudecken. Wenn es umgestürzt wird, nimmt man den Speck davon, und bestreicht es mit einem Pinsel in Glace Nr. 19 getaucht, das Gespickte so wohl, wie auch die ganze Grenade. Auf diese Art läßt sich eine solche Grenade

mit vielen Veränderungen machen, als: mit einem Ragout von Krebsen, oder einem anderen von Muscheln, oder von Artischocken-Boden.

648. Grenade von Kirsch-Rollets mit Ragout von Spargel und Krebsen.

Die Rollets so wohl als die Grenade sind dem Leser schon aus dem Vorhergehenden bekannt. Wenn nun die Casserolle mit dünnen Speckbarden ausgesetzt ist, rangirt man die Rollets ebenfalls hinein, und zwar eine Schicht rund herum, die Rollets nach der Länge, die zweyte Schicht derselben, die Rollets auf der hohen Seite wie Poupées, die Grenade hält dadurch fester zusammen; dann streicht man die Grenade mit hinlänglichem Fasch aus, und gibt nachstehendes Ragout von Spargel, Krebsen und Maurachen hinein. Den Spargel schneidet man in Stücken, wie eines Fingergliedes lang, blanchirt solchen in vielem Wasser weich, läßt ihn auf einem Haarsiebe ablaufen, thut in eine Casserolle 1 Löffel voll Mehl mit eben so viel Butter, und, wenn es kraus passirt, läßt man es mit Brühe auskochen, gibt den Spargel, gehackte Petersilie, die rein gewaschenen und blanchirten Maurachen dazu, läßt es gut durchkochen, thut zuletzt die ausgeputzten Krebse und etwas Muskaten-Blüthen dazu, und legirt es mit 3 bis 4 Eyerdottern ab. Dieß Ragout wird in die Grenade von Rollets gegeben, mit Fasch zugedeckt, mit Eyern bestrichen und Semmel bestreuet, und in einer Pfanne mit wenig Wasser 1½ Stunde lang backen gelassen. Hat man von dem Ragout, welches in die Mitte der Grenade gegeben worden, eine gute Quantität, so läßt man einen Theil davon zurück, verlängert es in Coulis oder Brühe, legirt es noch mit einigen Eyerdottern ab, und richtet es als Soß über die Grenade an.

649. Gratin von Rollets von Hecht in Ragout.

Man theilt sich den Vorrath von Hecht in 3 Theile, einen Theil zu Trangen, um die Rollets davon zu

machen, den zweyten Theil zu Fasch, und den dritten zu Ragout, wie Nro. 647. Wenn alles fertig ist, so trägt man auf der dazu bestimmten Schüssel einen Finger hoch Fasch auf, rangirt in der Runde die Rollets neben einander, und trägt so wohl zwischen die Rollets als auch inwendig Fasch auf; dann bewickelt man eine porzellanene Zuckerdose, im Fall man sonst nichts passendes hat, mit Butterpapier, setzt solche in die Mitte, bedeckt den Gratin mit Butterpapier, und darüber ein Stück ausgerollten Wasserteig, damit solcher Gratin beym Backen oben nicht trocken werde, und läßt ihn eine Stunde gar backen. Unter solcher Zeit macht man das Ragout fertig. Man schwitzt das in Würfel geschnittene Fleisch mit feinen Kräutern und Butter, gibt Coulis Nro. 20 darauf, in dessen Ermangelung passirt man 1 Löffel voll Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, thut den passirten Fisch und was man sonst will, von Muscheln, Maurachen, Krebsen und dergleichen, und etwas Petersilie und feinen Schnittlauch dazu. So wird es durchkochen gelassen, mit etlichen Eyerdottern und dem Safte von einer Citrone abgerührt, und ein wenig Muskaten-Blume und Pfeffer dazu gegeben. Wenn nun angerichtet werden soll, hebt man die eingesetzte Form heraus, und füllt an dessen Stelle das Ragout hinein.

650. Poupées von Hecht in Soß.

Die Trangen vom Hechte werden faschirt, aufgerollt mit Speilchen fest gesteckt, in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne auf die hohe Kante gestellt, eine St. Menus darüber gezogen, mit ein wenig Semmel bestreuet, und im Ofen gar gebacken. Zur Soß rührt man ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eyerdotter, den Saft von einer Citrone, auch die Abschnitzel von der Citronen-Schale, etwas Pfeffer und Muskate ab, verdünnt mit Brühsaft den Satz von den Poupées, und streicht es durch zu der angerührten oder marquirten Soß. Nun wird es zusammen angerührt, und

unter die Poupées angerichtet. So kann man zu den Poupées mehrere veränderte Soßen geben.

651. Grenadins von Hecht.

So viel kleine Formen man hat, eben so viel Trangen spickt man in der Mitte, bestreicht die Form gut mit Butter, marinirt die gespickten Trangen mit etwas Provencer-Oehl, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern, legt sie unten auf den Boden der Form, und auf den Seiten in der Runde ebenfalls, bestreicht es dünn mit Fasch, gibt in der Mitte von eben derselben Art von Fischen ein feines Ragout, bestreicht es mit Fasch glatt und egal, und läßt es in ein anderes Geschirr, worin etwas kochendes Wasser befindlich, eine Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten gibt man eine braune, weiße, oder mit Krebsbutter gefärbte Soß darunter, wie schon beschrieben.

652. Sander mit Financiere-Soß.

Wenn der Hecht geputzt und ausgenommen ist, schneidet man den Kopf und Schwanz, auch die Seitenwampen davon ab, kocht solches in Salzwasser ab, macht davon ein Ragout, welches man mit Kräutern und Butter einpassirt, gibt Coulis darauf, und zuletzt mit Eyern und Citrone ablegirt. Den Hecht häutet man ab, spickt solchen der Länge nach, wie einen Rehziemer, und marinirt den gespickten Fisch mit Salz und Pfeffer, Kräutern und Essig ein. Wenn derselbe nun 1 Stunde darin öfters umgewendet worden, legt man solchen in eine lange dazu passende Casserolle, macht ein gutes Theil Butter braun, gießt solche braune Butter heiß über den Fisch, bestreuet solchen nun mit etwas fein geriebenem Zwieback oder Semmel, deckt ihn mit einem passenden Deckel zu, und gibt unten und oben Feuer. Unter währendem Braten gießt man von der Marinade, worin der Fisch Anfangs marinirte, nach und nach unter den bratenden Fisch, begießt auch solchen damit; wenn derselbe nach einer Stunde gar gebraten

und angerichtet wird, so gießt man den zurück gebliebenen Satz durch ein Sieb zu dem erst gedachten Ragout, und richtet es unter den Fisch an. Man kann auch die Casserolle mit dem gespickten Hecht offen lassen und im Ofen gar backen, so bekommt derselbe eine gute Couleur.

653. Fillets von Hecht oder Sander in Papier.

Den Hecht spaltet man, schneidet die Gräten heraus, und das Fleisch in ziemlich egale Trangen, und marinirt solche mit Oehl, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer ein. Den sämmtlichen Abputz kocht man mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Brühsaft, und wenn die Kräfte ausgekocht sind, gießt man es durch ein Sieb, um alsdann die Soß davon zu machen. Alsdann schneidet man einen Bogen Papier in vier Stücke, bestreicht jedes Blatt Papier mit kalter Butter, bestreuet es mit geriebener Semmel, und wickelt in jedes Blatt eine Trange Hecht, faltet es wie eine Papilotte zusammen, und bäckt es im Ofen auf einer Tortenpfanne oder auch auf dem Roste gar. Zu der Fischbrühe, wenn solche kurz eingekocht, gibt man ein Löffel voll Coulis Nr. 21, etwas Kräuter und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es ankochen, und gibt die Soß in einer Sauciere dazu.

654. Fillets von Sander oder Hecht in Kapseln.

Man reinigt den Hecht, schneidet solchen in mäßige Trangen, und marinirt sie mit Provencer-Oehl, Citronensaft, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern ein. Unter solcher Zeit macht man von den übrigen Fischtheilen ein gutes Fasch, wie schon oft gelehret, nach Nr. 94; macht sich auch einen bey Nr. 197 beschriebenen Papierkasten, bestreicht solchen, wenn derselbe erst trocken ist, inwendig mit Butter, dann durchgehends mit Fasch, und rangirt die marinirten Fillets hinein, bedeckt es wieder mit Fasch, und legt oben auf 1 Citronen-Scheibe, über solche ein paar Speckbarden und deckt es mit einem Papierdeckel zu, bestreicht es mit Eyern, bestreuet den Kasten mit geriebener Semmel, und läßt solchen eine gute

Stunde, auch wohl noch länger im Ofen langsam backen. Beym Anrichten läßt man indessen den Abfall und die Gräten auskochen; wenn alles durch gegossen und mit ein paar Löffel voll Coulis verdünnt worden ist, nimmt man das Obere aus dem papiernen Kasten heraus, thut den Speck bey Seite, läßt ihn mit der Soß durchkochen, gießt es nochmahls durchs Sieb, und beym Anrichten wird die Soß theils in den Kasten, theils apparte gegeben.

655. Fillets von Sander oder Hecht goldgelb.

Man schneidet Trangen aus dem Hechte, marinirt solche in Citronen-Saft, Kräuter und Salz eine Stunde ein, unter welcher Zeit man eine gute Hand voll Sauerampfer und Spinath, wenn solcher rein gewaschen und fein zusammen gehackt ist, mit beyden Händen ausdrückt, und in einer Casserolle mit einem Stück Butter, einer ganzen Zwiebel und 1 Scheibe rohen Schinken schwitzen läßt; dann gießt man ein paar Löffel voll Coulis von Nr. 2 oder 21 darauf, würzt es mit Muskate und Pfeffer ab, und zuletzt wird es mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern ablegirt. Die marinirten Fillets trocknet man ab, wendet solche in geschlagenen Eyern um, bannirt sie Stück für Stück mit geriebener Semmel, rangirt sie in gelbbrauner Butter und bäckt sie langsam ½ Stunde gar. Beym Anrichten wird damit das grüne Gemüse garnirt, auch kann man zu solchen gebackenen Fillets mancherley braune Soßen, als Sardellen-Soß, Haché-, Caper- oder feine Kräuter-Soß und mehrere andere geben.

656. Fillets von Hecht in Marinade.

Hierzu schneidet man die Fillets nicht länger als einen Finger lang und breit aus der Haut, marinirt solche mit Provencer-Oehl, Kräutern, Salz und Pfeffer ein, macht sich eine Claire Nr. 98, und wenn solche im raschen Feuer begriffen ist, so zieht man den Fisch Stück für Stück mit einer Spicknadel durch die Claire, und bäckt ihn in heißer Butter oder Braise aus. Will man

eine Soß dazu geben, so kocht man die Gräten mit Brühe zur Kraft aus. Wenn solche kurz ist, passirt man 1 Löffel voll Mehl in heißer Butter, gießt die ausgekochte Fischbrühe, wie auch die Marinade dazu, läßt es ganz kurz kochen, legirt es zuletzt mit dem Gelben von ein paar Eyern ab, und gibt sie extra dazu.

657. Fillets von Hecht auf eine andere Art.

Man schneidet so viel Fisch als man zur Schüssel gerechnet hat, alles rein aus der Haut in dünne Scheiben oder Trangen, passirt ½ Pfd. Butter, und thut in solche ein wenig Kräuter, etliche Chalotten und Zwiebeln, Salz, Pfeffer, von 2 Citronen die Schale abgerieben, den Saft in Scheiben, eine Hand voll geriebene Semmel nebst den Fillets von Hecht oder anderen Fischen. Dann passirt man es kalt unter einander, und gießt noch 1 Glas Wein, 1 Glas Essig und eben so viel Brühe darauf, gibt diese Fischmasse in einen Rand auf einer Schüssel, begießt es oben auf mit gelb gewordener Butter und darin kraus gebratener Semmel, und läßt es eine kleine Stunde im Ofen gar backen, wobey man es mit Papier zudecken kann. Auch schaden einige rein gemachte Sardellen diesem Essen nicht.

658. Fillets von Hecht mit Austern-Ragout.

Man reiniget den Hecht in- und auswendig, spaltet denselben auf, schneidet die Gräten heraus und auch den Kopf ab, und sticht mit der Spicknadel die Löcher auf der Hautseite, dann marinirt man diese halben Hechte in Provencer-Oehl, Kräuter, Salz, Pfeffer und den Saft von 1 Citrone ein. Wenn sie eine halbe Stunde gelegen, rangirt man solche Fillets von Hecht in eine Casserolle ein, darin sie geräumig Platz haben, gießt nach der Quantität der Fische ¼ Pfund oder auch mehr Butter, gelbbraun gemacht, darüber, deckt sie zu, und läßt sie langsam gar werden. Beym Anrichten gibt man eine Auster-Soß Nr. 103 dazu, und den Satz oder Fond, worin die Fillets gar gemacht sind, darunter. Auch kann

man sich hierbey mehrerer Soßen, als: Muscheln, Sardellen- und Champignons-Soß zur Veränderung bedienen.

659. Grenade von Hecht in zwey Farben auf persische Art.

Man schneidet den gereinigten Hecht längs aus der Haut in lange und dünne Streifen, und eben so viel Streifen geräucherten Lachs, welchen man fast das ganze Jahr hindurch haben kann. Von dem übrigen Abgange macht man Fasch, und von den kleineren Trangen macht man so viele Rollets, als man daraus bekommen kann, und bestreicht nun eine Casserolle oder kupfernen türkischen Bund mit Butter. Die Fillets von Hechts werden zuvor mit Provencer-Oehl, Kräutern, Salz und Pfeffer einmarinirt, und dieser türkische Bund mit einem Streifen Lachs und daneben einem Streifen Hecht von oben bis unten rund herum ausgelegt, inwendig die Rollets gegeben, und mit dem Uebrigen von Fasch die Form egal ausgefüllt; dann deckt man die Form gut zu, setzt solche in eine Casserolle über die Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt, und läßt es auf dem Feuer erst ankochen, dann gut 1½ Stunde im Ofen gar kochen. Wenn es umgestürzt wird, gibt man ein gut Salbicom Nr. 96 darunter.

660. Pasteten in Rollen von Sander oder Hecht mit Sardellen-Soß.

Den Hecht reiniget und putzt man, wie schon oft gelehret, spaltet so eben von einander, schneidet Rückgrath und alle Bauch- oder Rippengräten heraus, schneidet beliebige Trangen, und klopft solche mit einem Hackemesser eben, schneidet die vorstehenden unebenen Ecken davon ab, und macht von dem sämmtlichen Abputze ein gutes Fasch nach Nr. 94 welches auch vorher bey Nr. 642 gesagt ist. Unter solcher Zeit marinirt man die Trangen mit ein wenig Kräutern, Provencer-Oehl, Salz und Pfeffer ein, macht auch einen Butterteig nach der

Beschreibung Nro. 307 und präparirt sodann eine Pastete auf folgende Art: Man legt erst ein Stück ausgerollten Butterteig ganz über die Schüssel, streicht auf dessen Boden etwas dünnen Fasch, gibt dann die Rollets, welche zuvor mit Fasch angefüllt worden, neben einander und nach der Mitte zu über einander, darauf streicht man den übrigen Fasch darüber, und bedeckt es mit einem rund geschnittenen Bogen Papier, welcher mit kalter Butter bestrichen ist. Den Teigrand bestreicht man mit geschlagenem Ey, und bedeckt ihn sodann mit einem großen Stück Teig, daß nicht allein die Rollets, sondern der ganze Rand damit bedeckt ist. Auf den Kanten wird der Teig fest angedrückt, und mit einem reinen Messer dicht am äußeren Rande der überhängende Teig abgeschnitten. Dann bestreicht man abermahls oben die Pastete, rollt den abgeschnittenen Teig wieder aus, und belegt damit die Pastete, bäckt sie, wenn sie zuvor wieder völlig mit Eyern bestrichen ist, 1½ Stunde gar, und gibt beym Anrichten eine gute Sardellen-Soß Nro. 110 dazu oder hinein, oder auch eine andere gut beliebige Soß. Beym Anrichten einer solchen oder einer anderen Pastete schneidet man oben eine Oeffnung fast wie ein Teller groß, nimmt das Papier heraus und gibt etwas von der Soß hinein. Die übrige Soß apparte dazu.

661. Fricandeaux von Sander oder Hecht.

Wenn die Hechte geputzt und gereiniget sind, schneidet oder theilt man solche von einander, löset die Gräten aus, schneidet solche aus der Haut und das Fleisch in beliebige Stückchen, und spickt jedes Stück mit 3 oder 4 Reihen Speck, nachdem die Fricandeaux groß sind; dann rangirt man diese Fricandeaux in eine passende Casserolle ein mit hinlänglicher kalter Butter, bestreuet sie mit Salz und legt hin und wieder kleine, jedoch ganze Zwiebeln, ein paar Lorberblätter, ein Bouquet feine Kräuter, und auch ein paar Scheiben Citrone dazu, deckt es zu, und läßt es langsam eine halbe Stunde in seiner eigenen Schü schwitzen oder dämpfen. Wenn es kurz wird,

so gießt man gute Brühe darauf, und läßt es nach Umständen auch wohl schnell einkochen, damit es kräftig wird. Beym Anrichten bestreicht man das Gespickte mit Glaß Nr. 19, gibt in die Casserolle zu dem Fasch ein paar Löffel voll Coulis, streicht dann alles durch ein Sieb, legirt und schärft die Soß ab, und gibt sie über die Fricandeaux; oder gibt auch Austern-, Muschel-, Trüffel- oder Champignons-Soß, wie man solche hat, darunter. Nur muß nicht aus der Acht gelassen werden, daß man jedes Mahl bey solcher Vorrichtung, es sey welche Gattung Fisch es wolle, die Haute, Gräten und Abputz mit Kräutern und Wurzelwerk zur Bouillon kocht, um damit die präparirten Fische anzufüllen, oder zuletzt die Soß davon zu machen. Wie hier die Sander beschrieben sind mit ihrer Veränderung, eben so kann man mehrere andere Fische, besonders Hechte zubereiten.

662. Madellot von Fricandeaux von Hecht, Krebs und Champignons.

Man schneidet die Hechte in kleine Fricandeaux, wenn solche rein gewaschen, rangirt man sie mit Butter in eine Casserolle ein, salzet sie gehörig, thut auch die geputzten Champignons roh, etwas Pfeffer und von ½ Citrone den Saft dazu, läßt es zugedeckt langsam schwitzen, und zwar so lange, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht ist. Unter solcher Zeit putzt man die aufgekochten Krebse aus, thut sie dazu, wie auch ein paar Löffel voll Coulis und ein Glas Wein. Ist die Coulis braun, so kann man etwas feine Kräuter dazu geben, wie Nro. 102 und kurz einkochen lassen, und zuletzt mit dem Safte einer Citrone abschärfen und anrichten. Ist die Coulis aber weiß gewesen, so legirt man es zuletzt mit dem Gelben von 2 bis 3 Eyern ab. Man kann in ein solches Madellot Austern, Muscheln, Trüffeln, Hechtslebern, Karpfen, Zungen und dergleichen, auch Artischocken-Boden, alles was man will, oder vielmehr was man hat, darunter nehmen.

663. Hecht, faschirt mit Sardellen-Soß.

Den Hecht schuppt und reinigt man, nimmt ihn gehörig aus, schneidet den Bauch vom Kopfe bis an den Nabel auf, und löset die Seitenaräten erstlich bis an den Rückgrath ab; dann schneidet man den Rückgrathe dicht am Kopfe durch, und streift den Kopf mit der daran festsitzenden Haut rückwärts vom Rückgrathe bis unten an den Schwanz, und löset denselben heraus. Den Fisch salzt man nun, und läßt ihn im Salze so lang liegen, bis daß der Fasch, welchen man von dem abgesuchten Grätenfleische nach Nr. 94 bereitet, fertig gemacht ist; dann trocknet man mit einer Serviette den Fisch aus, füllt den Fasch hinein, und nähet denselben zu, rangirt ihn auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, und spickt ihn mit Sardellen. Oder kann man damit nicht gut fertig werden, so belegt man den Hecht mit halben Sardellen, beziehet ihn mit einer St. Menus Nr. 97, bestreuet solchen mit geriebener Semmel, und läßt ihn im Ofen eine gute Stunde backen. Beym Anrichten gibt man eine Sardellen-Soß Nr. 110 darunter, oder wählt sich eine andere der früher beschriebenen. NB. Endouillen und Würste von Fisch sind Nr 366 schon beschrieben.

664. Karpfen, faschirt mit Soß von feinen Kräutern.

Den Karpfen präparirt man wie den vorhergehenden Hecht. Wenn solcher faschirt ist, ziehet man eine St. Menus darüber, bäckt ihn gar, und gibt beym Anrichten eine Soß Nr. 122 darunter.

665. Faschirter Karpfen.

Wenn der Karpfen gereinigt ist, schneidet man den Kopf und Schwanz gerade ab, und läßt beydes bis dahin im Salze liegen. Von allem Fleische macht man ein gutes Fasch, wie Nr. 94 gelehret; dann gibt man dem Fasch auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne die Faßon eines Fisches, setzt den Kopf und Schwanz wieder auf beyden Enden an, bestreicht denselben mit Eyern, schneidet eine Hand voll kleine Essiggur-

ken, oder gelbe Rüben gekocht in kleine runde Scheiben, belegt damit den Fasch vom Kopfe bis zum Schwanze, damit die Gurken die Stelle der Schuppen ersetzen; belegt den so gestalteten Karpfen sodann mit dünnem Speck, breitet über diesen Speck ein mit Butter bestrichenes Papier, und über solches Papier ein Stück ausgerollten Pastetenteig. Diese Decke dienet dazu, damit beym Backen des Fisches im Ofen die Faßon so bleibt, wie sie war, und daß es sich saftig erhält; dann läßt man ihn im Ofen eine Stunde gar backen. Beym Anrichten die Soß Nr. 117 oder nach Belieben eine andere Soß darunter gegeben.

666. Karpfen mit kurzer Soß.

Den Karpfen schlachtet man, und nimmt ihn aus, aber ohne den Schleim von den Schuppen abzuwaschen, weil dieses ihm die Bläue geben muß. Wenn derselbe in beliebige Stücken geschnitten, wäscht man ihn ein Mahl, besprengt ihn mit Essig, und läßt hinlängliches Wasser, worin etliche Zwiebeln und Lorberblätter, etwas ganzes Gewürz und etliche Scheiben Citronen befindlich, die Karpfenstücken hinein, läßt sie schnell überkochen und ausschäumen, und ¼ Stunde langsam von der Seite kochen, dann noch ¼ Stunde zugedeckt im Wasser von dem Feuer abstehen, damit das Salz den Fisch gut durchziehen möge. Dann gibt man beym Anrichten geriebenen Meerrettig dazu, und macht es auf diese Art mit jedem aus Wasser abgekochten blauen Karpfen, Hecht oder Sander, auch mit Forellen, Lachs oder Seefischen, als: Cabeljau und Schellfischen.

667. Karpfen mit Weißbier.

Man fängt beym Abschlachten des Karpfens das Blut in etwas Essig auf, schneidet solchen in Stücken, und rangirt ihn in eine Casserolle, worin er so viel Platz hat, daß nicht mehr als höchstens 3 Schichten über einander zu liegen kommen. Unter den Fisch legt man eine Hand voll abgeputzte Zwiebeln und etliche Lorberblätter,

gibt so viel Bier darüber, damit der Fisch gut bedeckt ist, gestoßenes englisches Gewürz, Pfeffer, Nelken, eine Citrone in Scheiben und das Essigblut dazu, und läßt ihn gut überkochen, nachdem er vorher hinlänglich gesalzen ist. Zuletzt gibt man ein gutes Stück Butter dazu, und läßt ihn damit kurz einkochen. Hat man kein Weißbier, und muß sich mit braunem behelfen, welches mehr bitter ist, so kann man wohl etwas weniges von Zucker, auch wohl Anfangs ein Stückchen Brot dazu werfen, damit die Soß dicker wird.

668. Karpfen mit rothem Wein.

Wenn der Karpfen tranchirt ist so gießt man statt dem Biere eine Kanne oder, nach der Größe des Karpfens, mehr rothen Wein darauf, thut Gewürz, Zwiebeln und nöthiges Salz dazu, und läßt ihn kurz, jedoch etwas langsamer einkochen; zuletzt thut man auch ein Stück Butter dazu, wie vorher gesagt.

669. Karpfen, grillirt.

Den Karpfen schuppt man rein ab; wenn solcher ausgenommen und gereinigt ist, legt man ihn in hinlängliches Salz 1 Stunde lang, trocknet ihn alsdann in- und auswendig rein ab, benetzt ihn mit abgeklärter Butter, oder auch, nach Appetit, mit Provencer Oehl, macht einen Rost fast glühend, und, wenn solcher abgewischt und rein ist, bestreicht man ihn mit fettem Specke, legt die in Oehl oder Butter liegenden Karpfenstücke darauf, bratet sie über Kohlenfeuer gar, und bestreicht sie fleißig, während sie braten, mit Oehl oder Butter; auch kann man in benanntes Oehl oder Butter feine Kräuter Nr. 102 geben, und muß den Karpfen nicht eher umwenden, bis solcher auf der einen Seite gar ist, welches höchstens in einer Viertelstunde geschieht. Beym Anrichten gibt man eine Königs-Soß Nr. 132, oder Kräuter-Soß Nr. 123, oder Kaper-Soßen oder sonst noch andere Soßen darunter. Auch kann man Mittelhecht und Sander auf obig Art grilliren.

Madellot, Endouillen und Würste von Karpfen richten sich genau nach Nr. 366 und 669.

670. Aal mit Krebs und Champignons.

Den Aalen streift man die Häute ab, es seyen nun einer oder mehrere, nimmt sie aus, schneidet sie in beliebige Stücke, und salzet sie ½ Stunde gut ein, dann abgetrocknet, oder mit diesem Salze ein Mahl in kochendem Wasser überkochen lassen, nur nicht weich; dann rangirt man die abblanchirten Aale in eine dazu passende Casserolle, die ausgeputzten Krebse, Champignons, gestoßenen Pfeffer und Muskate, und so viel weiße oder braune Coulis darauf, damit selbiges bedeckt ist, 1 Glas Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es kurz einkochen: zuletzt gibt man von 1 Citrone den Saft dazu. Ist das Madellot weiß, legirt man es mit dem Gelben von 2 bis 3 Eyern ab, und richtet es an. Auch kann man an jedes Madellot Krebsbutter mit verkochen lassen, es sey braun oder weiß.

671. Gobellets von Hecht oder Sander.

Den Hecht oder Sander schuppt man rein ab, spaltet solchen von einander, löset die Gräten heraus, und schneidet das Fleisch in Scheiben oder Fillets von der Haut, daß jedoch eines Messerrückens dick Fleisch an der Haut sitzen bleiben möge; die Haut schneidet man in dünne Riemen, so schmal als einen halben Finger breit. Das heraus geschnittene Fleisch schneidet man in ganz dünne Scheiben oder Fillets, passirt etwas feine Kräuter in Oehl, die Fillets dazu, mit etwas Salz, Pfeffer und ½ Citrone durchpassirt, kleine Förmchen mit Butter ausgestrichen und mit den geschnittenen Riemen ausgelegt, die roh einpassirten Fillets hinein gegeben, und ¾ Stunde in einem Geschirre, worin kochendes Wasser, im Ofen zugedeckt kochen lassen. Beym Anrichten wird eine Kräuter-Soß oder Haché-Soß Nr. 123 darüber gegeben. NB. Von einer jeden Fischsorte macht man solche Gobellets. Zur Veränderung schneidet man den

Fisch in kleine Würfel mit eben so viel Krebsschweifeln, passirt 1 oder 2 Chalotten in Butter, läßt die in Würfel geschnittenen Fische darin passiren und mit 1 Löffel voll Coulis durchkochen. Zuletzt wird es mit dem Gelben von 2 oder 3 Eyern und dem Safte von einer halben Citrone ablegirt, und in solche mit Fischhaut angelegte Formen gegeben, eine halbe Stunde wie vorhin gemeldet, im Ofen backen gelassen und dann angerichtet.

672. Adroß von Sander, Hecht oder sonstigen Fischen.

Man schneidet die Fische rein aus der Haut in dünne Trangen, wie zu den Rollets von Hecht Nr. 641, von dem unebenen macht man ein gutes Fasch nach Nr. 94, streicht den Fasch in die Trangen, rollet sie auf, sticht durch jedes Rollet ein langes Speilchen, und ziehet solche durch eine Claire Nr. 98, bäckt sie in heißer abgeklärter Butter oder Braise aus, und gibt eine abgeschärfte Coulis dazu.

673. Grenadins von Hecht.

Man schneidet Trangen aus den Fischen. Von den an Haut und Gräten Sitzenden macht man ein gutes Fasch, mit allem, wie es Nr. 94 beschrieben ist. Die Trangen klopft man eben, hackt sie übers Kreuz ein wenig oberwärts ein, und wenn solche mit etwas Salz eingesprengt und hernach abgetrocknet, oder mit Kräutern, Oehl oder Citronen-Saft einmarinirt sind, so bestreicht man kleine Formen mit Butter, und setzt solche mit den erstgedachten Fillets aus. Von dem übrigen macht man ein feines Ragout oder Salbicom, kurz und steif ablegirt, den Fisch mit Fasch inwendig bestrichen, das Salbicom hinein, und mit Fasch über und über gerad gemacht, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser eine Stunde zugedeckt im Ofen backen lassen. Beym Anrichten wird eine Auster- oder Trüffel-Soß dazu gegeben.

674. Frischer Lachs in kurzer Soß.

Dieses ist gleiche Behandlung, wie oben beym

blauen Karpfen. Den Lachs, wenn derselbe geputzt, schneidet man in runde Trangen, läßt hinlänglich Wasser mit nöthigem Salze, ein paar Zwiebeln, Lorberblätter und grobes Gewürz, als Pfeffer und englisch Gewürz, aufkochen, thut den tranchirten Lachs darein, schäumt ihn gut aus, und läßt ihn eine Stunde zugedeckt darin stehen. Beym Anrichten wird gehackte Petersilie und Schnittlauch mit Essig apparte dazu gegeben.

675. Rollets von Lachs.

Wenn man ein gut Mittelstück von etwa 3 Pfund frischen Lachs hat, nimmt man noch von einem Hechte den Fasch zu Hülfe, spaltet den Lachs von einander, und schneidet so viel große Trangen, als man haben will, klopfet solche behuthsam platt, und salzet sie etwas ein; das übrige hackt man mit dem Hecht oder Sander fein mit Speck und Nierentalg, und macht einen guten Fasch, wie Nr. 94 beschrieben steht, trocknet die Trangen ab, und faschirt sie, und damit solche sich nicht zurück rollen, sticht man einen Speil durch jedes, welchen man beym Anrichten wieder heraus zieht, bestreicht eine Schüssel oder Tortenpfanne mit Butter, rangirt die Rollets darauf, überzieht sie mit einer St. Menus Nr. 97, bestreuet es mit geriebener Semmel und bäckt sie gar. Man kann eine jede Coulis-Soß, weiß oder braun, darunter geben. Ist der Lachs geräuchert, so macht man es beynahe eben so, nimmt jedoch etwas mehr Hecht oder Sander zum Fasch. Eine Krebs-Soß Nr. 141 ist sehr passend dazu.

676. Pasteten von Rollets von Lachs mit Austern-Soß.

Man präparirt die Rollets, wie schon beschrieben, rangirt solche in ein Casserolle mit etwas Butter, Kräutern und Zwiebeln ein, und läßt solche eine Viertelstunde dämpfen und nur steif werden, so wie man auch bey jeder andern Pastete es machen kann, damit es nicht in die Pastete zu viel dünne Soß macht; dann läßt

man die Rollets erwas abkühlen, macht den Butterteig, wie Nr. 307 gesagt, und die Pastete völlig fertig, bäckt sie gar, und gibt beym Anrichten eine Auster-Soß Nr. 103 darein, oder Muscheln, oder was man für eine will.

677. Gratin von Lachs mit Sardellen-Soß.

Man macht sich die Rollets von Lachs fertig, behält einen guten Theil Fasch, mit letzteren bestreicht man die Schüssel, worauf der Gratin arrangirt werden soll, so breit, als etwa die Rollets seyn mögen, rangirt die Rollets neben einander auf der Schüssel, und streicht die Fugen desselben in- und auswendig mit Fasch aus. In der Mitte setzt man eine Zuckerdose, um welche Papier gewickelt, damit es inwendig nicht zusammen fällt, bedeckt es mit Butter und einem Deckel von grobem Teige, und läßt es gar backen. Oder überzieht die Rollets auf der Schüssel mit einer St. Menus Nr. 97, deckt das Porzellan in der Mitte zu, und läßt es gar backen, nimmt dann die eingesetzte Form heraus, und richtet die Auster-Soß Nro. 103 oder auch Muscheln oder Krebs-Ragout darein, dann mit Croutons von Semmel und Gurken garnirt.

678. Grenade von geräuchertem und frischen Lachs.

Den Lachs, er sey geräuchert oder frisch, schneidet man in lange Trangen, auch eben so viel Trangen vom Hecht oder Sander. Von dem Uebrigen macht man von der anderen Hälfte ein Salbicom, wie Nr. 96 angemerkt ist, von der Hälfte einen guten Fasch Nr. 94.; dann bestreicht man eine dazu passende Casserolle mit Butter, und setzt solche mit dünnen Speckbarden aus. Nun legt man von 4 weißen und 4 rothen Rollets einen Stein auf den Boden, die übrigen Trangen rangirt man in der Runde, immer eine weiße, dann eine rothe Trange, streicht darüber Fasch, gibt das Salbicom in die Mitte, überzieht es alsdann mit dem übrigen Fasch, und läßt es zugedeckt in einem Geschirr, worin kochend Wasser ist, eine mäßige Stun-

de im Ofen backen; dann stürzt man es auf der Schüssel um, nimmt den Speck davon, melirt zu der Schü, welche sich auf der Grenade befindet, ein paar Löffel voll Coulis, läßt es ankochen, mit drey Eyerdottern und dem Safte von einer Citrone ablegirt und darüber angerichtet.

679. Lachs auf dem Roste gebraten mit Königinn-Soß angerichtet.

Hierzu ist das Schwanzstück am besten; wenn dasselbe gut gereinigt ist, so wird es in Salz, Pfeffer und Essig ein paar Stunden marinirt. Doch ehe der Lachs in die Marinade gelegt wird, werden mit einem spitzigen Messer tiefe Löcher gestochen, damit sich Salz und Essig hinein ziehen kann. Wenn nun solcher Lachs ein paar Stunden marinirt hat, trocknet wan ihn ab, macht einen Rost glühend, wendet den Lachs in klarer Butter um, bestreicht den Rost mit fettem Specke, legt den Lachs darauf, und bratet ihn unter fleißigem Bestreichen mit Butter, bey starkem Kohlenfeuer. Wenn derselbe angerichtet wird, macht man ein gutes Theil braune Butter, thut tiefe Einschnitte in den Lachs bis auf die Gräten, gießt die heiße Butter in die Einschnitte, setzt ihn eine halbe Stunde in den Ofen, und begießt ihn oft, dann gießt man beym Anrichten eine Königinn-Soß Nr. 132 darüber. Oder man macht die tiefen Einschnitte gleich Anfangs, ehe es in die Marinade kommt, dann auf den Rost mit glühender Butter begossen und im Ofen gebraten.

680. Gebackener frischer Lachs, goldgelb.

Den Lachs schneidet man in Trangen eines Fingers dick, und salzt ihn ein. Nach einer halben Stunde trocknet man solche mit reinen Tüchern ab, bestreicht sie mit zerschlagenen Eyern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl, bäckt solche in einer Pfanne, worin auf beyden Seiten gelbbraune Butter ist, und

gibt eine Soß von feinen Kräutern Nr. 123 darunter. Auch passen noch eine Menge andere Soßen dazu.

681. Trangirter Lachs in St. Menus mit Kapern-Soß.

Man schneidet Trangen, als wenn sie in kurzer Soß gekocht werden sollten, marinirt solche mit Salz und etwas feinen Kräutern ein, bestreicht eine Schüssel mit Butter, rangirt den Lachs darauf, überzieht ihn mit einer St. Menus, bestreuet ihn mit Semmel, und läßt ihn im Ofen gar backen. Wenn der Lachs angerichtet wird, macht man braune Butter, wirft in solche heiße Butter einen Löffel voll Kapern, läßt solche nicht länger darin braten, bis die Butter still wird; dann gibt man einen Löffel voll Coulis auf den Satz von dem Lachse, 1 Glas Wein und 1 dergl. mit Essig dazu, läßt es gehörig einkochen, zuletzt etwas Pfeffer daran, und gibt es durchgestrichen unter den Lachs.

682. Sortirter Lachs.

Man bestreicht eine porzellanene Schüssel etwas dick mit frischer Butter, schneidet den Lachs in dünne Scheiben dicht neben einander, bestreuet solche oberwärts mit Salz und Pfeffer, gibt auch etwas feinen Schnittlauch, so wohl unten als oben, deckt eine andere Schüssel oder einen großen dazu passenden kupfernen Deckel darauf, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam warm werden, bis es bratet; dann kehrt man den Lachs auf der Schüssel um, läßt solchen noch einmahl anbraten, drückt von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu und gibt sie auf Porzellan oder Fayence zu Tische.

683. Fillets von Lachs in Papier.

Man schneidet Fillets in 2 Finger lange und breite Stücken, passirt feine Kräuter in Butter, marinirt den Lachs hinein mit etwas Salz und Pfeffer, schneidet dann einen Bogen Papier in 8 Theile, bestreicht die eine Seite mit Butter, streuet diese mit Semmel aus, den

Lachs darein gewickelt und langsam auf dem Roste oder in einer Pfanne ¼ Stunde im Ofen gebraten.

684. Bauvaise von geräuchertem Lachs.

Man schneidet ungefähr 1 Pfund geräucherten Lachs in egale Scheiben oder Trangen, schneidet noch ein Mahl so viel Semmelscheiben, röstet diese letzteren, beschmiert die geröstete Semmel auf der einen Seite mit Butter, legt zwischen 2 solche mit Butter bestrichenen Semmelscheiben eine Scheibe Lachs, rangirt nun solche mit Lachs gefüllten Semmeln auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Pfanne; dann schlägt man 8 ganze Eyer zu ¾ Kanne sauren Rahm, etwas Muskate und fein geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt es wohl unter einander, über die Semmel und Lachs gegossen, und im Ofen 1 kleine Stunde backen lassen. Beym Anrichten schneidet man es in solche Stücken als Anfangs die Semmel gewesen.

685. Bauvaise von Sardellen.

Die Sardellen wäscht man und macht sie von den Gräten frey, legt die Sardellen auf die mit Butter bestrichenen Semmeln, gießt den kalten Crême, wie vorhin gedacht, darüber, und macht es, wie schon beschrieben, oder hackt die Sardellen mit Butter, streicht sie durch ein Haarsieb und dann in die Semmel.

686. Bauvaise mit Haché von Champignons.

Die Champignons, wenn sie geputzt und gewaschen, setzt man mit einem Stück Butter, einer Zwiebel, etwas Salz und den Saft von einer halben Citrone zugedeckt zum Feuer, läßt sie langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit kurz und bis auf die klare Butter eingekocht ist; dann hackt man sie fein, wenn die Semmelscheiben mit Butter bestrichen sind, legt man so viel Champignons dazwischen, als liegen können, und gießt den kalten Crême, wie bey dem Lachs gedacht worden, darüber.

687. Forellen in kurzer Soß.

Die Forellen nimmt man nur aus und schuppt solche auch nicht, denn der äußere Schleim gibt bey Kochung der Forellen das schöne blaue Ansehen; damit das Salz gut in benannten Fischen durchziehet, gibt man ihnen einen, vom Kopfe bis nach dem Schwanze zu, länglichen tiefen Einschnitt, besprengt sie alsdann mit Essig, und läßt die Forellen ¼ Stunde in gut gesalzenem kochendem Wasser, worin Zwiebeln, Lorberblätter und ganzes Gewürz, auch Citronen-Scheiben sind, gar kochen. Beym Anrichten deckt man sie mit einer Serviette zu, und gibt Petersilie und Essig dazu.

NB. Will man eine holländische Soß, oder eine andere scharfe legirte Soß dazu geben, so stehet es auch jedem frey.

688. Forellen in Gallerte.

Hierzu nimmt man gern kleine Forellen, welche am besten dazu passen; kocht solche in Salzwasser blau ab, wie vorher gesagt, hält eine Consumé Nr. 150 in Bereitschaft, und läßt solche in einer passenden Casserolle einen Daumen oder Zoll hoch erkalten und steif werden, legt es dann mit grünen Blättern und Citronen-Scheiben und Schale etwas aus, und feuchtet es behende mit etwas Consumé löffelweise an, damit das Aufgelegte fest sitzen bleibt; dann werden die in Wasser abgekochten und kalt gewordenen Forellen einrangirt, und so viel Consumé neben den Fischen nach und nach hinein gegeben, bis die Casserolle eines Theiles voll und auch die Forellen völlig bedeckt sind. Zwischen den Forellen und wo es anzubringen ist, kann man abgeschwitzte Champignons, Spitzmorcheln, Krebse und dergleichen mit einer solchen Galartine einrangiren, und im Sommer läßt man es auf Eis hinlänglich kalt und steif werden. Beym Anrichten tunkt man die Casserolle in eine größere, worin heißes Wasser befindlich, mit einem Mahl völlig hinein, damit die Consumé oder Gallerte sich von der Casserolle ablöset, deckt eine Schüssel, wor-

auf angerichtet werden soll, darauf, stürzt beydes in der Geschwindigkeit um, und garnirt mit geblätterter Peterſilie oder Citronen-Scheiben solche Galartine. Damit die Consumé auch nach Fisch schmeckt, so läßt man apparte dergleichen oder andere Fische verkochen, und gibt die Kraft mit zur Consomé.

689. Forellen marinirt.

Die Forellen schuppt man, und macht sie völlig rein, kocht sie dann, wie vorgemeldet, mit Salzwasser, worin Zwiebel, Kräuter, Lorberblätter und dergleichen befindlich gewesen, und läßt sie darin kalt werden. Einen Löffel voll feine Kräuter Nr. 102 feine gehackt, passirt man mit etwas Provencer-Oehl, gibt ein gut Glas Weineſſig, etwas Pfeffer und Citronen-Scheibe dazu, legt die abgesottenen Forellen hinein, und gibt so viel von erstgedachter Consumé Nr. 150 dazu, daß damit die Forellen bedeckt werden, begießt damit oft die Forellen, und richtet solche auf einer Porzellan-Schüssel oder Assiette an.

690. Marinirter frischer Lachs, oder Lachs gedämpft.

Man richtet sich nach der Größe und Schwere des Lachses, und richtet die anderen Ingredienzien darnach ein. Gesetzt, der frische Lachs wiegt 16 und mehrere Pfd., so würden 1½ Kanne Essig, ¾ Kanne Wein, 2 oder 3 Citronen, ½ Loth Muskate, Nelken und Pfeffer erfordert. Den Lachs schuppt, putzt und reiniget man, schneidet ihn vom Schwanze bis an den Nabel in runde Scheiben eines kleinen Fingers dick, läßt in einer breiten Casserolle oder einem Geschirr hinlänglich Wasser mit einer mäßigen Hand voll Salz, Zwiebeln und Lorberblätter aufkochen, und thut den Lachs allen hinein. Vom Nabel bis zum Ende des Lachses spaltet man vorher solchen sammt dem Kopfe von einander, damit die Stücken nicht zu groß werden, kocht nun den Lachs ¼ Stunde, schäumt denselben aus, und läßt ihn 1 Stunde darin liegen, damit

das Salz sich in solchen wohl einziehe, und er auch abkühle; dann nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus, gibt ihn auf Schüsseln und gießt alles durch ein Sieb, damit die Zwiebeln und Lorberblätter zurückbleiben, und läßt alles kurz einkochen. Zu gleicher Zeit hackt man 2 Stück abgebrühte Kalbsfüße ganz klein, kocht solche ein paar Stunden ganz weich, gießt dieß zu dem eingekochten Lachswasser, den Essig und den Wein auch dazu, und läßt es so lange einkochen, bis man glaubt, nicht zu wenig oder zu viel zu haben, dann schlägt man das Weiße von 6 oder 8 Eyern zu Schaum, ziehet damit die Fischbrühe, welche man einen Stand nennt, auf dem Feuer ab, und läßt es ¼ Stunde oder noch länger zugedeckt langsam kochen; dann bindet man eine Serviette auf die 4 Füße eines Schämels, oder bedient sich auch eines Gelée-Beutels, wie bey dem Consumé Nr. 150 gesagt ist, gießt den Stand durch, und wiederhohlt dieses so oft, bis selbiger so klar ist, wie ein Gelée. Den gekochten Lachs rangirt man dann in einen oder mehrere Töpfe, schälet den Citronen die gelbe Schale dünn ab, die dicke weiße Schale von den Citronen schneidet man auch ab, wirft solche aber weg, weil sie nur bitter schmeckt, und schneidet die 3 geschälten Citronen in Scheiben, rangirt die Scheiben, wie auch erstgedachte gelbe Schale nebst dem Gewürze zwischen den Lachs, gießt so viel von diesem klar durchgelaufenen Stand über den eingelegten Lachs, damit solcher einen Zoll hoch über den Lachs überstehet, und läßt ihn 24 Stunde stille stehen, damit es völlig abkühle und steif werde; dann paßt man einen rund geschnittenen weißen Bogen Papier, und legt solchen dicht auf den Stand, oder schmelzt reines Hammeltalg, und gießt einen Boden davon über den eingelegten Lachs. Mit ein paar anderen Bogen Papier bindet man oben den Topf fest zu und verwahrt solchen an einen kühlen Ort. Dieser Lachs conservirt sich dann lange und schmeckt auch sehr gut. Auch kann man auf obige Art nicht allzu große Welse einkochen. Auch anstatt der Kalbsfüße ½ Pfund Hirsch-

horn ein Paar Stunden auskochen, und solches zu dem Stand nehmen.

691. Schmerlen in kurzer Soß.

Man kocht, nach Proportion der Schmerlen so viel Wasser mit ein paar Zwiebeln, Lorberblättern und Gewürz ab, und gießt ein Glas Essig dazu. Auf die lebendigen Schmerlen gießt man 1 Glas Wein, schüttelt sie damit durch einander und gleich in das kochende Fischwasser, und läßt sie nur ein paar Mahl überkochen, ausschäumen und zugedeckt stehen. Wenn solche auf einer porzellanenen Assiette angerichtet sind, werden sie mit einer Serviette zugedeckt, und gehackte Petersilie und Essig dazu gegeben.

692. Schmerlen marinirt.

Die Schmerlen werden, wie die vorigen in Wasser mit etwas Wein und Essig und anderen Ingredienzien abgekocht, dann etwas feine Kräuter Nr. 102 in Provencer-Oehl geschwitzt, ein paar Löffel voll von dem Fischwasser, worin die Schmrlen gekocht waren, auch eben so viel Consumé Nr. 150 dazu gegeben, und die Schmerlen darin einrangirt, und zwar auf eine porzellanene Schüssel, dann öfters damit begossen und damit zu Tische gegeben.

695. Schmerlen in Gallerte.

Wenn die Schmerlen, wie schon gedacht, mit Essig und Wein abgekocht und kalt sind, und man keine Consumé vorräthig hat, kocht man 3 oder 4 abgebrühete Kalbsfüße ganz weich, schüttet beydes zusammen, läßt es so weit kurz kochen als man braucht, klärt es mit geschlagenem Eyweiß ab, wie eine andere Consumé, und wenn es klar und halb erkaltet, gießt man davon einen Zoll dick in eine beliebige Form oder Casserolle, rangirt die abgekochten Schmerlen schichtweise hinein, und thut so viel Consumé darauf, daß beydes gleich ist.

Wenn es hinlänglich kalt und steif ist, so stürzt man es, wie die Forellen, um.

694. Gebackene Schmerlen.

Man putzt solche rein, und salzt sie ein wenig; nach einer halben Stunde trocknet man sie rein ab, schwenket sie in einem zerschlagenen Ey herum, bannirt, selbige mit halb geriebener Semmel und halb Mehl, bäckt sie in abgeklärter heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

695. Gründlinge.

Diese macht man mit allen Veränderungen wie bey den Schmerlen gesagt worden, also bedarf man keiner apparten Beschreibung.

696. Stinte.

Man gibt gebackene Stinte zu Sauerkraut, auch mit Meerettig und Essig, oder mit einer holländischen Soß, auch mit einer Speck-Soß und Eyern legirt, und kann damit übrigens auch alle bey den Schmerlen bemerkten Veränderungen damit machen.

697. Gebackener Kaulbars.

Wenn die Fische rein geschuppt und gewaschen sind, wird der Darm heraus gezogen, dann salzt man sie gehörig ein, trocknet selbige ab, wendet sie in Eyern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter aus, und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

698. Kaulbarse mit Buttersoß.

Sie werden wie die obigen gereiniget, und in Salz und Wasser gut übergekocht und ausgeschäumt. Wenn solche ¼ Stunde darin gestanden, gießt man das überflüssige Wasser davon ab, thut ein gut Stück Butter, feine Petersilie, Pfeffer, Muskate und auch ein wenig geriebene Semmel in die Casserolle dazu, und läßt sie damit gehörig kurz einkochen.

699. Biberschwänze grillirt mit Königinn- oder Robert-Soß.

Die Schwänze von den Bibern sind gewöhnlich feist, und sehr fett. Man kocht sie in gutem Salzwasser ab, legt sie dann auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost, und bratet sie auf beyden Seiten, damit sie auch Couleur bekommen. Beym Anrichten gibt man die Soß Nro 119 oder 132 darüber, oder setzt auch solche in eine Braise nach Nro. 99.

700. Gespickte Krebse in Fricandeaux.

Man kocht 1 Schock Krebse mit etwas Salz und Wasser ab, sucht davon etwa 20 Stück der größten heraus, putzt solche ab, die kleinen Beine davon, die Scheeren läßt man daran sitzen, schneidet aus einer Kalbskeule längliche Striemen 2 quer Finger breit, klopft solche wie die Fricandeaux von Kalbfleisch Nro. 193 und spicket sie auch umwickelt dann die Krebse jeden mit einem solchen Streife Fleisch, und steckt sie mit einem kleinen Speiler fest, dann werden sie in einer Braise Nr. 99 gar gemacht, oder auch am Spieße gebraten. Von den übrigen Krebsen werden das Fleisch und die Schweifeln würflich geschnitten, daran ein Salbicom gemacht nach Nro. 96, und wenn die gespickten Krebse angerichtet werden, gibt man das Salbicom unter solche.

701. Krebse in Salbicom.

Ein Schock oder mehrere Krebse kocht man ab, putzt die größten aus, und läßt den ganzen Rücken an den abgeputzten Schweifeln fest sitzen, und von den anderen Krebsen macht man ein Salbicom Nro. 96. Mit einem guten Kalbfleisch-Fasch Nro. 93 macht man dann auf die aufgeputzten Krebse einen Rand, füllt das Salbicom hinein, überzieht solche ganz dünn mit Fasch, bestreicht sie mit Butter und dem Gelben von Eyern, und bannirt sie mit reiner geriebener Semmel; rangirt nun diese Krebse in eine hierzu passende Casserolle, thut ein Stück Butter und ein paar ganze Zwiebel dazu, und läßt sie

zugedeckt eine Weile langsam schwitzen, nachher kann man solche mit der Casserolle aufgedeckt im Ofen ½ Stunde backen lassen, und einen Löffel voll guter Brühe dazu geben. Wenn dann die Krebse angerichtet werden, und man keine andere Soß dazu hat, so gibt man ein paar Löffel voll guter Coulis, weiß oder braun in dieselbe Casserolle, legirt sie mit dem Gelben von 3 oder 4 Eyern und dem Safte von 1 Citrone ab, und gibt sie über die angerichteten Krebse.

702. Krebse in süßer Rahm.

Die Krebse putzt man ab, putzt sie aus, passirt in einer Casserolle ein Stück Butter mit 1 Löffel voll Mehl, thut etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und läßt es mit ¾ Kanne süßen Rahm, oder in dessen Ermangelung, mit guter Milch auskochen; dann werden die Krebse hinzu gethan, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und auf flachem Feuer heiß stehen gelassen. Wer es will, kann zuletzt die Krebse mit dem Gelben von einigen Eyern legiren und dann anrichten.

703. Marter-Krebse in Schalen.

Aus den lebenden Krebsen putzt man alles Fleisch heraus, den Magen wirft man aber weg. Zu 1 Schock Krebsfleisch läßt man ½ Pfund Butter aufsteigen, schwitzt in selbiger ein paar fein gehackte Chalotten, und etwas Schnittlauch, thut die Krebse dazu, etwas Salz, 6 durchgestrichene Sardellen, Pfeffer, Muskaten-Blume und eine Hand voll geriebene Semmel daran, bestreicht große Coquillen, oder, wenn man solche nicht hat, ordinaire große Austerschalen mit Butter, thut die Krebse da hinein, bestreuet sie mit frisch geriebener Semmel, gießt noch gelb gebratene Butter darüber, und setzt solche ¼ Stunde in den Ofen, damit sie gar backen, dann werden die gebackenen Krebse auf einer Schüssel mit den Austerschalen angerichtet. NB. Wem dieses als ein hartes Verfahren gegen die lebendigen Krebse erscheint, der kocht die Krebse erst ab, sucht dann das Fleisch davon, und macht es, wie eben beschrieben worden.

704. Geschmorte Krebse.

Zu einer guten Assiette kocht man 2 Schock Krebse mit ein wenig Salz im Wasser, putzt und sucht alles Fleisch aus denselben heraus, und spaltet die größeren Schweifeln, damit solche mit den kleineren egalisiren, läßt dann ½ Pfund Butter in die Höhe steigen, und schwitzt darin 6 bis 8 Stück Chalotten, dann thut man die Krebse, etwas Muskate, Pfeffer, Salz, ein wenig Schnittlauch und Petersilie darein, schneidet so viel Semmel, als etwa die Hälfte der Krebse ausmacht, in kleine Würfel, und röstet solche appart gelbbraun in Butter, thut sie dann zu den Krebsen, und läßt es mit dem nöthigen Salze zugedeckt etwa ¼ Stunde durchschwitzen, dann angerichtet. — Krebswürste oder Endouillen sind in Nro. 364 schon beschrieben.

705. Schildkröte, fricassirt mit Champignons.

Wenn man der Schildkröte eine heiße Schaufel auf den Rücken hält, so streckt sie alle Extremitäten von sich. Bey solcher Gelegenheit haut man ihr Kopf, Schwanz und Füße weg, und läßt sie in einem Eimer Wasser rein ausbluten; dann wirft man sie in einen Kessel, worin Wasser kocht, und läßt sie darin 8 bis 10 Minuten kochen; dann wird sie in kaltem Wasser abgekühlt, so läßt sich ganz bequem die Schildpad oder obere Schale abbrechen, und das Fleisch heraus nehmen. Dieses schneidet und hackt man nun so klein, als man es will, läßt es noch ein paar Mahl in reinem Wasser ausziehen, und blanchirt es noch ein Mahl, wie bey dem Fricassée Nr. 211 zu sehen. Alsdann passirt man in Butter 1 Löffel voll Mehl, thut ein paar fein gehackte Chalotten dazu, läßt es mit Brühe auskochen, die Schildkröte dazu, auch ein Bouquet von feinen Kräutern Nro. 102 und gehöriges Salz dazu, und läßt es, wenn es gut abgeschäumt, zugedeckt langsam gar kochen. Zuletzt thut man die erst abgeschwitzten Champignons dazu, und legirt es mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern und dem Safte von 1 Citrone ab, gibt etwas Muskate und Pfeffer, auch

gehackte Petersilie daran und richtet es an. Man kann Sardellen, auch Trüffeln, überhaupt alles, wie an ein Hühner- oder Kalbfleisch-Fricassée, dazu geben.

706. Pastete von Schildkröte.

Wenn die Schildkröte, wie erst beschrieben, geschlachtet und das Fleisch gereinigt ist, marinirt man es mit feinen in Provencer-Oehl oder Butter passirten Kräutern Nro. 102 mit Salz und Gewürze ein, macht einen guten Fisch-Fasch oder auch von Kalbfleisch, und präparirt seine Pastete, wie Nro. 307 ausführlich erzählt worden. Man kann auch Krebse, Morcheln und derglei chen hinein nehmen, solche gar backen, und eine jede Soß, auch Auster-Soß Nr. 103 beym Anrichten hinein geben. Auch en Ragout mit Trüffeln oder Austern solche serviren.

707. Grenouillen oder Froschkeulen, fricassirt.

Die hinteren Keulen von den mit einem hellgrünen Striche auf dem Rücken bezeichneten Fröschen hält man für die besten. Wenn die Haut von solchen abgestreift und die Keulen durch einander geschürzt sind, läßt man sie 24 Stunden in öfterem frischen Wasser ausziehen, dann blanchirt man solche, passirt in Butter etwas Mehl, und wenn es kraus wird, thut man fein gehackte Chalotten hinzu, mit Brühe ausgekocht, die Grenouille und auch ein Bouquett feine Kräuter Nro. 102 hinzu; zuletzt, wenn sie gar sind, werden sie mit dem Gelben von etlichen Eyern, dem Safte von 1 Citrone, etwas Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und Muskate ablegirt. Man kann Austern, Muscheln, Trüffeln, Sardellen, und Alles, wozu man Appetit hat, dazu nehmen.

708. Gebackene Froschkeulen.

Will man solche backen, so blanchirt man sie nicht, wie vorher, sondern, nachdem sie 24 Stunden ausgewässert haben, salzt man sie, wie einen andern Bratfisch, ½ Stunde ein, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenen Eyern um, bannirt sie mit Semmel und

Mehl, und bratet sie in einer Pfanne in brauner Butter auf beyden Seiten. Will man eine Pastete davon machen, so marinirt man sie, nachdem sie blanchirt sind, mit feinen Kräutern, Provencer-Oehl, Gewürz und Weinessig ein, macht einen guten Fisch-Fasch Nro. 94 und präparirt seine Pastete, wie Nro. 307 beschrieben steht.

709. Cabeljau mit klarer Butter und gehackten Eyern.

Der Cabeljau wird rein geschuppt und geputzt, in runde Scheiben geschnitten, wie frischer Lachs, und in Salzwasser, worin etliche Zwiebeln und Lorberblätter sind, zum Feuer gebracht; wenn der Cabeljau anfängt zu kochen und auszuschäumen, schüttet man 1 Theelöffel voll gestoßene Alaun dazu, so wird solcher aufs beste ausschäumen: und dieses thut man gern bey allen Seefischen, erspart dafür auch den Essig, welches beydes das Ausschäumen befördert. Dann läßt man ½ Stunde den Cabeljau darin ziehen, kocht unter der Zeit etliche Eyer hart, welche man fein hackt und über den trocken angerichteten Fisch streuet; eben so wird auch gehackte Petersilie und eine hinlängliche Portion abgeklärte Butter darüber gegossen; auch zur Veränderung dicke Butter-Soß mit Schnittlauch und abgekochte Kartoffeln dazu gegeben, oder auch Butter und Senf zu einer anderen Zeit.

710. Cabeljau, grillirt.

Das Schwanzstück ist hierzu das beste. Wenn dasselbe rein geputzt ist, legt man es eine Stunde in Salz, trocknet es dann rein ab, wendet es in Butter um, legt es auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost, und läßt es über gutem Kohlenfeuer, öfters mit Butter bestrichen, gar backen. Beym Anrichten gibt man eine Königinn-Soß Nr. 132 oder Capern-Soß Nr. 133 darunter.

711 Cabeljau im Backofen, mit Sardellen-Soß.

Den rein gemachten Cabeljau schneidet man in runde Trangen, salzt solchen ½ Stunde ein, trocknet ihn dann rein ab, und rangirt ihn auf einen Schüssel oder

Tortenpfanne, überzieht jedes Stück mit einer St. Menus Nr. 97, bestreuet sie mit fein geriebener Semmel, und bäckt sie im Ofen gar. Beym Anrichten gibt man das in der Pfanne Zurückgebliebene unter eine Sardellen-Soß Nro. 110 und richtet solche unter den Fisch an.

712. Steinbütten und Tarbütten mit Sauerampfer.

Die Stein- oder Tarbütten, wenn solche rein gewaschen, geschuppt und abgehäutet, kerbet man mit einem Messer etwas tief ein. Zu solchen Fischen, welche man ganz kocht, pflegt man ein durchlöchertes Blech mit Handgriffen zu haben; auf selbigem läßt man den Fisch in das dazu bereitete Wasser, worin Salz, Zwiebeln und Lorberblätter sind, und wenn es anfängt zu kochen und auszuschämen, thut man etwas gestoßene Alaun dazu, und schäumet es rein aus. Beym Anrichten gibt man klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie, oder eine Sauerampfer-Soß darüber. Man hackt zu letzterer eine Hand voll Sauerampfer nicht zu fein, sondern gröblich durch, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt langsam schwitzen, rührt in einer andern Casserolle ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Mehl und 4 bis 5 Eyerdotter unter einander, gibt etwas Pfeffer und Muskate, ein paar ganze Zwiebeln und den Saft von 1 Citrone, dann den abpassirten Sauerampfer dazu, und so viel Brühe als nöthig ist, rührt die Soß auf dem Feuer ab, bis sie kocht, dann nicht mehr, und gibt sie apparte zu den Steinbütten.

Eben so kann man Butter und Senf, auch eine holländische Soß dazu geben.

713. Schellfische mit klarer Butter und gehackten Eyern.

Wenn die Schellfische geputzt und gereiniget sind, schneidet man sie in runde Trangen oder kerbt sie ein, und kocht sie ganz ab, und thut, wie schon gesagt, etwas gestoßene Alaun, während des Ausschäumens, dazu;

dann gibt man klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie darüber. Zur Veränderung kann man auch eine dicke Butterſoß mit Kartoffeln, oder klare Butter mit Senf und Kartoffeln, auch Capern-Soß oder holländiſche Soß dazu nehmen. Wenn der Fiſch grillirt und auf dem Roſte gebraten wird, ſo paßt eine Königinn-Soß gut dazu.

714. Schellfiſche, marinirt mit feinen Kräutern.

Man kocht die kleinen Schellfiſche ganz ab, paſſirt feine Kräuter in Provencer-Oehl, die Fiſche dann dazu und ein Glas Eſſig darauf, Pfeffer und ein paar Löffel voll Conſumé darüber, läßt ſie darin mäßig durchkochen, öfters begießen, und auf einer porzellanenen Schüſſel kalt werden.

715. Schellfiſche, faſchirt mit Auſter-Soß.

Die Schellfiſche ſchuppt man, löſet die Gräten heraus, macht einen guten Faſch mit Kräutern davon, wie Nr. 662 bey dem Hecht, zieht eine St. Menus Nr. 97 darüber, bäckt es gar, und gibt beym Anrichten die Soß Nr. 103 darüber, oder auch eine andere Soß.

716. Gebackene Seezungen.

Von den Seezungen ziehet man die Häute herunter, ſchneidet oder kerbt ſolche ein, und läßt ſie 1 Stunde im Salze liegen, trocknet ſie rein ab, ziehet ſolche durch Eyer, bannirt ſie mit halb Semmel und halb Mehl, und bratet ſie in brauner Butter in einer Pfanne, oder bäckt ſie auch in klarer Butter völlig aus, und garnirt ſie mit ausgebackener grüner Peterſilie. Will man ſie kochen, ſo kann man klare Butter und gehackte Eyer, auch ſonſt alle Soßen, wie bey dem Cabeljau und Schellfiſche, dazu geben.

717. Dorſch verſchiedener Art.

Die Dorſche kocht man wie Cabeljaus und Schellfiſche, gibt auch ſolche mit allen dort angemerkten Veränderungen. Eben ſo faſchirt man ſolche wie bey den

Schellfischen weiter zu sehen. Auch speiset man wohl gepökelten Dorsch mit weißen Rüben. Den Dorsch schneidet man in Trangen 2 Finger breit, läßt solchen im Fluß- oder Regenwasser die Nächte hindurch wässern. Kann solches an einem warmen Orte geschehen, ist es besser. Des Morgens gibt man wieder frisches Wasser darauf, und thut dieß nach Befinden öfters, wobey man untersuchen muß, ob noch viel Salz im Dorsch befindlich; dann läßt man die weißen Rüben kochen, den Dorsch nach und nach, jedoch langsam, immer heißer werden, eben so als kochte man Stockfisch, welcher auch nicht kochen darf, sondern nur heiß werden muß; dann läßt man ihn zugedeckt langsam darinnen ziehen, und wenn die weißen Rüben völlig fertig sind, so zieht man den gar gezogenen Pökeldorsch auf die Rüben, und läßt solche eine Weile durchziehen.

718. Muscheln, gestobt.

Die Muscheln müssen sehr oft, nachdem mit einem Messer von außen der Unrath abgeputzt ist, gewaschen und mit einem stumpfen reinen Besen in einem Fasse gereiniget werden. Zuletzt werden sie mit den Händen, aus einem Wasser ins andere, ausgewaschen. Man setzt sie dann zum Feuer in einem Kessel oder einer Casserolle mit nur wenigem Wasser, worin etliche ganze Zwiebeln und Lorberblätter befindlich. Während sie anfangen zu kocheu, passirt man sie durch einander, damit die untersten oben kommen, und wenn sie sich beynahe alle geöffnet haben, läßt man sie neben dem Feuer stehen, schwenkt sie noch dann und wann um, gießt das Wasser davon ab in ein anderes Geschirr zum ferneren Gebrauche, thut etwas Butter, Pfeffer und Salz dazu, und schwenkt die Muscheln damit durch, läßt sie aber nicht kochen, da sonst durch das zu viele Kochen die Muscheln nur hart werden. Zur Muschel-Soß rührt man nach Proportion ungefähr ¼ Pfd. Butter, ½ Löffel Mehl, 5 Eyerdotter, Pfeffer und Muskate, und 1 Glas Essig zusammen, rührt dieses mit dem Muschelwasser, wenn sich solches klar gesetzt hat,

ab, und gibt es apparte zu den Muscheln. Zu einer solchen legirten Soß kann auch wohl so viel Zucker als ein Fingerglied hinzu kommen. Sonst macht man auch eine Semmel-Soß dazu, nähmlich, man läßt in dem abgeklärten Muschelwasser 1 Stück Butter, 1 Hand voll geriebene Semmel, etwas Pfeffer und Muskaten-Blume, auch feine Petersilie durchkochen, und gibt es dann zu den Muscheln.

719. Muscheln an kleinen Spießen gebraten.

Auf vorbeschriebene Art werden die Muscheln bloß aus Wasser gekocht, aus den Schalen genommen, der Bart und die Zunge heraus genommen, nachher noch öfters aus einem lauen Wasser ins andere gewaschen, damit solche nicht sandig bleiben, und auf einem Haarsiebe oder Durchschlage rein ablaufen gelassen; dann läßt man in einer Casserolle ein gut Stück Butter steigen, gibt ein paar fein gehackte Chalotten darein und die Muscheln, etwas Pfeffer, Salz und Petersilie dazu, und läßt es zugedeckt auf stillem Feuer schwitzen oder dämpfen, bis die Feuchtigkeit verzehrt; dann sticht man die Muscheln auf feine Spießchen, bestreuet solche mit geriebener Semmel, bratet sie auf dem Roste, und gibt die Muschel-Soß Nro. 103 darunter. Man macht auch eine Fricassée-Soß, rührt die Butter mit 1 Löffel voll Mehl, 4 bis 5 Eyerdottern, etwas Citrone und 1 Glas Essig, Pfeffer, Muskate und Petersilie gut durch; dann wird es mit Brühe und Muschelwasser abgerührt, die Muscheln darin warm stehen gelassen, und mit erstgedachten Hartelets garnirt.

720. Muscheln in Schalen.

Nachdem die Muscheln gut gereinigt, abgekocht und mit Butter, Pfeffer und Salz, einpassirt sind, gießt man ein paar Löffel voll guter Schü darauf, und läßt es damit durchstoben und ganz kurz werden; dann richtet man sie in Coquillen oder großen Schalen an, bestreuet sie mit geriebenem Parmesan-Käse, begießt jedes Stück

mit 1 Löffel voll Butter, setzt sie ½ Stunde in den Ofen und richtet sie dann an.

721. Stör aus dem Salze mit Soß.

Die Störe, sie mögen klein oder groß seyn, häutet man völlig ab, nimmt sie dann aus, und schneidet sie in runde Trangen wie Schellfische, kocht sie auch wie jeden andern Seefisch mit etwas Alaun, und gibt klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie darüber her, oder auch apparte dazu. Uebrigens macht man sie mit allen Veränderungen der Soßen wie die Schellfische und Dorsche.

722. Schollen mit grünen Erbsen.

Wenn die grünen Erbsen bald zurecht sind, so nimmt man die gut gewässerten Schollen, legt sie in kochendes Wasser, deckt den Kessel oder die Casserolle zu, läßt ¼ oder ½ Stunde die Schollen in dem heißen Wasser ziehen, so werden sie hinlänglich gut werden; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, sucht das Fleisch von den Gräten abzusondern, legt die Fische oder Schollen dann in eine andere reine Casserolle, ein gut Stück Butter, etwas Pfeffer, Salz, Muskate und Petersilie dazu; läßt es zugedeckt auf langsamen Feuer erst so lange gehen, bis die Butter geschmolzen ist, und dann läßt man es schärfer und schnell kochen, damit die wässerigen Theile einkochen, und richtet dann die Schollen mit den apparte gekochten Erbsen an.

723. Schollen mit Butter und Petersilie gestobt.

Wenn die Schollen in dem kochenden Wasser genug gezogen haben, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie abtriefen können; rangirt nun die Schollen in einer Tortenpfanne mit Petersilie, Salz und Pfeffer, sparet dazu die Butter nicht, denn 6 Stück Schollen können ½ Pfund Butter verzehren; dann läßt man auf mäßigem Feuer die Schollen langsam kochen, begießt sie oft mit Butter, und richtet sie sammt den Grä-

ten an. Man kann auch dazu noch eine holländische Soß apparte geben.

724. Frische Häringe.

Die frischen Häringe kocht man gut gesalzen aus dem Wasser, wie Dorsch und Schellfische, gibt klare Butter mit Senf oder auch gehackte Eyer und Petersilie mit Butter darüber. Man grillirt sie auch auf dem Roste, wenn sie vorher eingesalzen gewesen, faschirt sie und macht davon Pasteten, wie bey dem Hechte zu sehen, und nach welchen man sich genau richten kann.

725. Stockfisch in Wurst mit dicker Butter.

An allen Orten kann man den Stockfisch nicht gleich bis zum Kochen präparirt erhalten; daher wird es nöthig seyn, etwas Näheres darüber zu sagen. Wenn man keinen ausgelöseten Stockfisch erhalten kann, so nimmt man trocknen, klopft solchen eine gute Weile mit einem glatten Stück Holze oder hölzernen Hammer, und legt ihn dann 24 Stunden in Flußwasser; zu gleicher Zeit kocht man sich eine Lauge von Buchen- oder anderem harten Holze, worunter etwas Kalk kommt, dann läßt man die Lauge setzen und kalt werden. Den anderen Tag nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser, läßt solchen abtriefen, kläret die Lauge in ein anderes Geschirr und legt den Stockfisch in die Lauge hinein. Nach 24 Stunden siehet man, ob die Lauge den Stockfisch schon hinlänglich aufgelöset hat; wenn dieß nicht ist, bleibt derselbe noch 12 oder 24 Stunden in der Lauge; scheint derselbe gut zu seyn, so wird er alle 4 oder 6 Stunden in frisches Flußwasser gelegt, und wenn er nun weiß und zart ist, pflückt man das Weiße in nicht zu große Stücken, bindet ihn in eine Serviette nicht zu sehr fest, hängt ihn in kaltes Flußwasser, und läßt ihn langsam heiß werden. Man thut am besten, wenn man erst nur ein klein wenig Stockfisch in eine Casserolle legt und nach und nach heiß werden läßt, so kann man durch diese Probe erfahren, wie die große Portion behandelt werden muß. Auch

trifft es, daß dem Stockfische durch das lange Ausziehen in kaltem Wasser alle seine Lauge und zugleich seine Kräfte ausgezogen und weggegossen sind. Wenn man dieses entdeckt, ist es wohl nöthig, so wohl in das Wasser, worin der Stockfisch zum Feuer gebracht werden soll, als im Boudin selbst, etwa einen halben Löffel voll guter Potasche zu legen, welches den Stockfisch wieder weich macht, und ihm wieder frische Lauge ertheilt. Zu der Soß zum Stockfische kocht man 1 Hand voll Hafergrütze in Wasser, wenn solche recht dick ist, streicht man sie durch ein Sieb, thut sie sodann in ein anderes Geschirr mit eben so viel Butter, als durchgestrichener Schaum, thut das Gelbe von 4, 6 bis 8 Eyern, so viel man benöthigt, ein paar Zwiebeln, 1 Lorberblatt und etwas Citronen-Schale dazu, und quirlt es so lange, bis die Soß kocht, gibt gehöriges Salz und Muskate dazu, und dann wird es über den angerichteten Stockfisch gegeben.

726. Rollets von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch bis zum Gebrauche gut ist, so legt man solchen aufgespalten, wie er gewöhnlich zu seyn pflegt, auf den Tisch, und schuppt denselben ordentlich ab, schneidet ihn in Trangen, wie 3 Finger breit, und wenn die Gräten heraus gesucht sind, so wickelt man die Trangen auf, damit die Hautseite auswendig kommt, und bindet die aufgerollten Stücke zusammen, thut sie in ein bequemes Geschirr, worin Flußwasser ist, läßt ihn gehörig heiß werden, und wenn derselbe seine rechte Güte erhalten, legt man ihn in eine mit Löchern versehene Molle, salzet solchen nach Nothdurft, und deckt ihn zu, damit er nicht kalt werde. Wenn die Soß, wie vorhin gesagt, gut bereitet worden ist, richtet man den aufgerollten Stockfisch an, schneidet die Bänder los, und gießt die Soß darüber, reibt auch Muskate dazu; die Butter muß nicht gesparet werden beym Stockfische. Auch speiset man denselben mit Butter und Senf, oder passirt eine gute Hand voll Zwiebeln in hinlänglich Butter, und wenn solche weich sind, läßt man mit gutem

Nahm die Zwiebeln so lange kochen, bis die Soß dick genug ist.

727. Pastete von Stockfisch.

Man macht Rollets, wie so eben beschrieben sind, sucht alles Uebrige von Haut und Gräten ab, und weicht eben so viel Semmel in Milch oder Wasser ein; wenn solche gut durchgezogen, so drückt man die Semmel durch eine Serviette aus, läßt sie in einer Casserolle, thut den vierten Theil Butter, und ungefähr 4 ganze Eyer und 1 Löffel voll feine Kräuter Nr. 102 dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, bis es sich vom Boden und den Seiten der Casserolle ablöset. Zu den einzelnen abgepflückten Stückchen Stockfisch nimmt man so viel in Würfel geschnittenen Speck und Nierentalg, als der vierte Theil des Stockfisches beträgt, hackt beyde unter einander recht fein, und melirt es zuletzt mit der abgerührten Semmel. Zu diesem Fasch rührt man noch das Gelbe von 4 und 2 ganze Eyer, etwas Muskaten-Blumen und Pfeffer daran, und setzt es zugedeckt in den Ofen, so wie man die Rollets auch im Wasser langsam ziehen läßt, bis sie gut sind. Zu gleicher Zeit präparirt man die Pastete, den Teig nach Nr. 307, macht aber die Pastete, so zu sagen, blind ab, schneidet ein Stück Teig zum Boden auf der bestimmten Schüssel, legt 2 bis 3 naß gemachte und ausgerungene Servietten hinein, bedeckt die Servietten oben mit einem rund geschnittenen Butterpapiere, dann wieder ein großes Stück Teig darüber, und so wird, wie bey Nr. 307 gesagt, die blinde Pastete fertig gemacht und ausgebacken. Jetzt kann auch die Casserolle mit dem Fasch in den Ofen gesetzt und gebacken werden; wenn nun alles so weit fertig und in Ordnung, auch erstgedachte Soß fertig ist, läßt man die Rollets ablaufen, schneidet die Pastete auf, nimmt die Servietten heraus, und legt dafür die Rollets hinein, unten und an den Seiten, auch oben zwischen die Rollets sticht man mit einem Löffel Fasch hinein, gibt die Soß darüber und noch etwas von letzterer apparte dazu.

728. Marenen aus dem Salze mit Meerrettig.

Die Marenen, wenn sie aus dem Salze gekocht sind, gibt man mit Meerrettig und Essig oder mit Petersilie und Essig zur Tafel. Jedoch wollen wir noch ein paar andere gute Veränderungen hierher setzen.

729. Marenen, grillirt.

Wenn die Marenen geschuppt und gereiniget sind, werden solche nicht ausgekehlt, sondern vom Kopfe bis zum Schweife auf dem Rücken gespalten, und auf diese Art ausgenommen, dann mit Salz besprengt und ½ Stunde liegen gelassen, dann abgetrocknet, durch geschmolzene Butter gezogen, und mit Semmel, worunter etwas Petersilie und Pfeffer seyn kann, bannirt; dann werden sie auf einem mit Speck bestrichenen Roste gebacken, unter dem Backen öfters mit Butter bestrichen, und beym Anrichten eine Soß Nro. 119 oder eine andere darunter gegeben. Das Rostfeuer muß schnell seyn, und höchstens 10 Minuten dauern, sonst werden die Marenen trocken.

730. Geräucherte Marenen.

Die Marenen schuppt man, kehlt solche aus und reinigt sie, läßt sie im Salze ½ Stunde liegen, hernach trocknet man sie ab, und sticht sie, wie man es gewöhnlich mit Bücklingen macht, auf hölzerne Spießchen, schichtet so viel neben einander als man Platz dazu in einer Tonne oder einem anderen Gefäße hat. In dem Gefäße muß kein Boden seyn. Man stellt das Gefäß auf 3 oder 4 Stück Mauersteine, macht Schmauchfeuer von Buchenholz darunter, deckt es oben mit einem alten Sacke oder Matte zu, und in 2 Stunden sind die eingeschichteten Marenen gut. So continuirt man, im Fall man eine große Quantität Marenen hätte.

731. Eingelegte oder marinirte Marenen.

Man putzt, reiniget und salzt die Marenen ein, trocknet sie rein ab, wendet sie in Eyer um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bratet solche in Bratbutter hinter einander gar. Wenn sie abgekühlt sind, legt

man sie in einen dazu passenden Topf mit grünen Lorberblättern, kocht guten Essig auf, und gießt solchen kalt über die Marenen.

732. Marenen aus dem Salze mit Senf und Kartoffeln.

Hierbey kann man sich ganz nach den früher beschriebenen Fischen richten, und die Marenen auch wie mit Butter, Senf und Kartoffeln, oder mit Butter und Petersilie auf die Tafel geben.

733. Grenade von Schnecken.

Man macht einen Hechts-Fasch wie bey den Suppen Nro. 27, 28 und Nro. 94 beschrieben stehet. Wenn die Schnecken noch in ihren verdeckten Häuschen sind, läßt man sie im Wasser ½ Stunde kochen, dann werden sie abgegossen und abgekühlt, mit einem hölzernen Speiler die Schnecken heraus gehohlt, und das Unreine abgesondert, das Schneckenfleisch einige Mahl mit Salz abgerieben, so lange bis sie keinen Schleim mehr von sich geben, und dann in einer Braise gar gekocht. Unter dieser Zeit macht man die Häuser ebenfalls mit Salz gut rein, bestreicht eine Casserolle mit Butter, setzt dasselbe mit Speckbarden aus, und wenn unterdessen die Schnecken weich sind, hackt man den 4ten Theil fein, und rührt solchen unter den Hecht-Fasch, das zweyte Viertel marinirt man mit Oehl und Kräuter, thut dann von dem Fasch ein jedes Schneckenhaus nebst einer ganzen Schnecke oben hinein, und rangirt die gefüllten Schnecken in die mit Speck aufgesetzte Casserolle, gibt zwischen her immer Fasch, damit die Casserolle in der Rundung bis oben an mit Schnecken ausgesetzt ist, in die Mitte füllt man die übrig gebliebenen Schnecken, nachdem solche mit Kräutern einpassirt, und ein paar Löffel voll Coulis dazu gegeben sind, deckt es nun mit Fasch zu, ein Butterpapier darüber, und läßt es im Ofen eine Stunde backen. Beym Umstürzen und An-

richten wird der Speck abgesucht und eine gute geschärfte Coulis mit feinen Kräutern darüber gegeben.

734. Gratin von Schnecken.

Die Schnecken präparirt man, wie zuvor gesagt; dann macht man einen Rand von Fisch-Fasch Nro. 94 so hoch man will auf einer Schüssel, füllt die Hälfte der eingemachten Schneckenschalen mit Fasch, worin eine marinirte Schnecke, und setzt diese gefüllten Schnecken neben einander auswendig um den Fischrand herum, bestreicht einen Streif Papier mit Butter, und legt es um den Rand, ziehet einen Bindfaden herum, damit die Schnecken beym Backen nicht herunter fallen können, und läßt solchen Rand gar backen. Die übrigen Schnecken werden mit Kräutern und gut geschärfter Coulis, und mit einem guten Glase Wein, beym Anrichten in der Mitte des Randes gegeben.

735. Hummer gedämpft.

Man bekommt die Hummer gewöhnlich gleich roth und gekocht. Daher spaltet man sie nur der Länge nach und gibt sie en naturel, das heißt kalt, zur Tafel, und eine Soß von Oehl, Essig und Senf, Pfeffer, gehackte Petersilie und Salz dazu.

736. Hummer mit Dill und Rahm.

Hierzu rührt man 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, etwas gehackten Dill und etwas süße Sahne oder Rahm unter einander, rührt die Soß auf dem Feuer ab, und legt die Hummer, wenn alles Fleisch aus der Schale heraus genommen, in die Soß, läßt es gut durchwärmen, und richtet es dann warm an.

737. Hummer in Pastete.

Hierzu macht man einen Butterteig wie auch einen Fisch-Fasch, bereitet auf einer Schüssel die Pastete, und gibt die Hummer hinein, dann wird es mit einem But-

terteigdeckel zugedeckt und gar gebacken, und beym Anrichten eine abgeschärfte Coulis hinein gegeben.

738. Krabben.

Diese werden so wie die Krebse oder Hummer abgesotten, kalt gegeben, Oehl, Essig und Senf dazu, und zum Butterbrote servirt.

739. Taschen-Krebse, eben so ꝛc.

740. Schneppeln mit weißen Rüben.

Die geräucherten Schneppeln schneidet man in Trangen mit den Schuppen quer durch, läßt solche im Wasser ungefähr eine Stunde nur laulich warm werden, und reiniget selbige dann von Schuppen und Gräten. Wenn dann die weißen Rüben mit Butter und Brühe weich gekocht, und zuletzt etwas weniges Mehl, Pfeffer und Petersilie dazu gegeben sind, so läßt man die Schneppeln in den Rüben nur gut warm werden, und ganz langsam darin metioniren, damit die Schneppeln durchkochen, aber nicht hart werden, dann sind sie gut, und werden angerichtet.

741. Schneppeln auf pohlnische Art.

Hier wird von den Schneppeln nur der Kopf abgeschnitten, dann werden sie ganz in ein dazu passendes Geschirr mit hinlänglichem Wasser gethan, eine Stunde warm werden gelassen, und dann von Schuppen und innen wohl gereinigt. Alsdann werden nach Bedarf Aepfel geschält, mit Citronen-Schale, Zimmt, etwas Zucker, Wein und Wasser völlig weich gekocht, und dann durch einen engen Durchschlag oder weites Haarsieb gestrichen. In einer Casserolle wird ¼ Pfd. Butter und 1 Löffel voll Mehl gut durchgerührt, mit etwas guter Brühe, wie eine Soß abgerührt, mit der durchgestrichenen Aepfel-Marmelade melirt, die gereinigten Schneppeln nun hinein gelegt und gut durchwärmen gelassen. Wem es gefällt, kann auch eine Messerspitze voll Saffran und eine

Hand voll gereinigte Korinthen darunter nehmen, auch nach Belieben die Schneppeln in Trangen schneiden.

742. Schneppeln grillirt.

Hier bleiben die Schneppeln ganz, und nur der Kopf wird abgesondert und gereinigt, wie zuvor gesagt. Alsdann werden sie rein abgetrocknet, und in ein gutes Theil gelbe Butter gelegt, dann bringt man sie auf einen heißen Rost, welchen man zuvor, ehe die Schneppeln aufgelegt werden, mit Speck gut bestrichen hat, und bestreicht sie dann fleißig während des Bratens über gelindem Rostfeuer mit Butter. Unter solcher Zeit schneidet man so viel Zwiebeln in Würfel, als man Soß braucht, thut in eine Casserolle die rohen Zwiebeln, ein Stück Butter, etwas Zucker, und passirt oder bratet die Zwiebeln so lange auf gutem Feuer, jedoch unter stetem Umrühren, bis selbige egal gelbbraun werden. Hernach thut man 1 Löffel voll Mehl dazu, und wenn dieß eine kleine Weile mit den Zwiebeln geröstet hat, füllet man gute Schü, Essig und Wein hinzu, gibt etwas Pfeffer und gehöriges Salz daran, und wenn die Soß schmackhaft, gibt man sie über die Schneppeln.

743. Gebratene Austern.

So bald der obere Deckel von den Austern abgelöset ist, schneidet man sie aus der unteren Schale heraus, bannirt sie mit geriebener Semmel, gibt gelbe Butter darüber, bratet sie in ihrer Schale auf dem Roste über Kohlenfeuer, und gibt ihnen mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur. In einer kurzen Zeit sind sie dann gut, und werden beym Speisen mit Citronen-Saft und Pfeffer gewürzt.

744. Gebratene Austern mit feinen Kräutern.

Wenn die Austern so weit zurecht gemacht sind, daß sie sollen mit Semmel bestreuet werden, so melirt man unter die Semmel etwas feine Kräuter nach Nr. 102 und bestreuet sie damit; dann werden sie mit Butter be-

gossen und wie vorhin gebraten, aber ohne Citrone gespeiset.

745. Austern in Schalen.

Man sticht die Austern aus, legt in jede Coquille oder große Muschelschale 6 Stück, bestreuet sie mit halb geriebener Semmel und halb geriebenem Schweizer- oder Parmesan-Käse, thut braune Butter darüber, und läßt sie zwischen 2 Feuern braten.

746. Matellot von Austern, Hechtslebern und Champignons.

Die Hechtslebern, auch Quappenlebern, Champignons, Krebse und dergleichen, läßt man zusammen mit Butter und Kräutern einpassiren, füllt sie dann mit weißer oder brauner Coulis an, läßt sie mit gehörigem Salz und Gewürz durchkochen, und gibt zuletzt die Austern dazu; dann wird es mit Citrone abgeschärft und angerichtet.

747. Bignet von Austern.

Man sucht hierzu schöne, große Austern aus, wenn solche rein sind, sticht man sie aus, passirt sie in etwas Butter, feinen Kräutern, ein wenig Pfeffer, und läßt auf gelindem Feuer die Austern nur warm werden; hält sich eine Claire Nro. 98 zur Hand, sticht die Austern auf eine Spicknadel oder Speiler, zieht solche durch die Claire und bäckt sie in heißer Butter schnell aus; dann garnirt man sie mit ausgebackener Petersilie.

748. Haché von Austern in Plinzen en Surprise.

Man bäckt von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 Eyern ein Dutzend Plinzen; und wenn 50 Stück Austern gut gereiniget sind, hackt man sie mit einem krummen Messer ganz fein, passirt eben so viel geriebene Semmel kraus in Butter, thut zu selbiger einen Löffel voll feine Kräuter Nro. 102, etwas Pfeffer, Salz

und Muskate und die gehackten Austern dazu. Dann streicht man die Masse in die Plinzen, schlägt von den Seiten die Ecken einwärts, rollt sie auf, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, bannirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter oder Braise schnell aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

749. Austern in Brot.

Man sticht 50 oder 100 Stück Austern aus, läßt sie mit Essig, Wein und Brühe langsam steif werden, putzt sie aus, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen, die Feuchtigkeit gießt man apparte durch, und vermehrt sie. Nach obigen Austern richtet man sich, und nimmt 2 bis 3 oder mehr runde Semmeln, schält das Braune davon, und beschneidet das innere Weiße en Quarrée, oder als wenn man Fische einkerbt; passirt dann 1 Stück Butter, ½ Löffel voll Mehl und 6 Stück Chalotten zusammen, füllt solches mit dem durchgegossenem Blanchir-Wasser von den Austern an, legt die Semmeln hinein, damit der Geschmack sich in die Semmeln einziehe, thut ferner die Austern, Muskate, Pfeffer, abgeschwitzte Citronen-Schalen, und ein gutes Stück ausgewaschene Butter dazu, läßt es langsam metioniren, und zuletzt ein Mahl ankochen, dann wird es mit dem Gelben einiger Eyer und dem Safte von 1 bis 2 Citronen ablegirt und angerichtet.

750. Gobelets von Austern.

Man macht einen guten Hechts- oder anderen Fisch-Fasch, wie Nro. 94, bestreicht kleine Formen oder Chocolaten-Schalen gut mit Butter, und setzt sie mit Fasch dünn aus. Die Austern passirt man mit Butter, feinen Kräutern und ein wenig Pfeffer ein, gibt einen Löffel voll in jede Form, und streicht es mit Fasch dann zu, läßt in einer mit kochendem Wasser zugedeckten Casserolle solche Gobelets im Ofen ½ Stunde backen, dann werden sie angerichtet, und mit Citrone garnirt. Die Soß werden die Austern im Becher wohl bey sich führen.

751. Einen Hechten in einer pohlnischen Soß zu machen.

Man schuppt den Hechten ab, und macht ihn auf, wascht und salzt ihn, siedet ihn in Salzwasser ab, schlägt in eine Casserolle 4 Eyerdotter, gibt Coulis, ein wenig Butter und Limonien-Saft dazu, setzt es auf die Gluth, daß es dick wird, aber nicht kocht, gibt gestoßene Sardellen in den Hecht; wann er gut ist, so gibt man ihn auf eine Schüssel, und bestreuet ihn mit Petersilie, die Soß gibt man in eine Sauciere, so ist er gut.

752. Stockfisch mit Erdäpfel zu machen.

Man nimmt den Stockfisch in eine Casserolle, gibt Wasser darauf, und salzt ihn, läßt ihn sieden, schneidet Erdäpfel und gibt Butter in eine Casserolle, läßt ihn heiß werden, dann hackt man grüne Petersilie, gibt selbe in die Butter, und gibt die Erdäpfel darein, und läßt es dünsten; wenn der Stockfisch gut ist, so legt man ihn auf eine Schüssel, und die Erdäpfel herum, und brennt ihn mit Butter ab.

753. Hechten mit Sardellen am Spieße gebraten.

Man nimmt den Hecht, schuppet ihn ab, macht ihn auf, und wäscht ihn aus, salzt ihn ein, und stecket ihn auf den Spieß, schmieret ihn mit Butter, und bestreuet ihn mit Mehl, und so läßt man ihn braten, dann nimmt man in eine Casserolle ein Stück Butter und ein paar Löffel voll Mehl, gibt Wasser darauf, und stößt Sardellen mit Butter, und gibt es auch hinein, und läßt es sieden, wenn der Hecht gebraten ist, so gibt man die Sardellen darüber.

754. Das Sardellen-Brot zu machen.

Man nimmt grünes Kräuterwerk, Sauerampfer, Bertram, Körbelkraut, stößt dieses alles zusammen, passirt es durch ein Sieb, wäscht die Sardellen aus, löset die Gräten aus, und stößt sie mit einem Stückchen Butter zusammen, kochet sodann harte Eyer,

passiret die Dotter durch ein Sieb, dann nimmt man eine Schale, und gibt dieß alles hinein, rühret es unter einander, und gibt ein wenig Senf hinein, streicht es auf die Semmel auf, dann schneidet man die Sarbellen schlangenweis und leget sie darüber.

755. Gebackene Schildkröten.

Man nimmt die Schildkröten kochet sie, löset solche alsdann aus, dünstet Champignons in Butter ab, drückt Citronen-Saft hinein, gibt dann die Schildkröten und auch eine Coulis hinein, und läßt es abdünsten, schlägt hernach Eyerdotter in eine Casserolle, und gibt Citronen-Saft hinein, damit sie dünn wird, dann gibt man dieß in die Schildkröte, rührt es stets, damit es nicht zusammen läuft, und läßt es auf dem Feuer so lange, bis solches recht fest wird, hernach gibt man es auf die Schüssel, und läßt es auskühlen, alsdann schneidet man es zu Stückchen, und walzt solches in die Eyer ein, bestreuet dieß mit Semmelbrösel, und bäckt es aus dem Schmalze.

756. Faschirte Hechtschnitzel mit Austern.

Man nimmt einen Hechtschweif, ziehet die Haut herab, und schneidet Schnitzel; aus dem übrigen Fleische macht man ein Faschstoff, weicht eine Semmel ein, und wann dieses geschehen ist, so stößt man es auch mit dem Fleische, und schlägt 3 Eyerdotter und 3 ganze Eyer hinein, sodann passirt man dieß durch ein Sieb, und macht Schnitzel daraus, siedet diese in der Rindsuppe ab; die anderen gibt man in einen Casserolle-Deckel, schmiert diesen mit Butter, legt die Schnitzel darauf, und bratet sie, dann legt man sie auf eine Schüssel, und zwar einmahl ein gebratenes, und einmahl ein gekochtes; man gibt Austern in eine Casserolle mit ein wenig Citronen-Saft, und läßt sie kochen; dann schneidet man das Schwarze weg, und gibt es auf die Schnitzel, so sind sie fertig.

757. Krebs = Becher.

Man treibt Krebsbutter ab, schlägt 6 Eyerdotter hinein, weicht eine Semmel in der Milch, und kocht es auf der Gluth ab, sodann passirt man dieß durch ein Sieb, gibt es in das Abgetriebene hinein, dann schlägt man von den 6 Eyern die Klar zu einem Schnee, und gibt so wohl diesen als auch ein wenig Salz und Zucker hinein, dann schmiert man die Becher mit Butter, und bröselt es ein, dann macht man einen Nudelteig an, walket diesen aus, und gibt ihn auf ein Blech, dann nimmt man die Becher, und streicht den Fasch hinein, man muß es aber in der Mitte hohl lassen, und auf ein Tuch stellen, sodann wird ein kleines Ragout gemacht, und in die Mitte gegeben, dieses wird abermahls mit dem Fasch zugedeckt und im Ofen gebacken, sodann stürzt man die Becher auf eine Schüssel heraus, macht den Teig davon und gibt es zur Tafel.

758. Einen Karpfen mit brauner Butter.

Man nimmt den Karpfen, schuppt ihn ab, macht solchen auf und wäscht ihn, dann wird solcher gesalzt, geschrepft und mit Oehl geschmieret, sodann auf einen Rost gelegt und braten gelassen, nachdem nimmt man Butter in eine Casserolle, und läßt selbe heiß werden, sodann gibt man Semmelbröseln, Bertram und Essig hinein, thut es auf die Gluth und läßt es kochen; wenn der Karpfen gut ist, so gibt man solchen auf eine Schüssel, schüttet Butter darüber, und gibt ihn auf den Tisch.

759. Fisch = Knödel.

Man schneidet einen Karpfen, von welchem man die Haut und Gräten gelöset hat, gewürfelt mit Majoran und grüner Petersilie sehr fein. Dann läßt man in Schmalz fein geschnittene Zwiebel anlaufen, so daß er weiß bleibt, und gießt es dann an das Haschè, dann rührt man 3 Hände voll Semmelbröseln ein, gibt das Milchnerbeischel gewürfelt, geschnitten, und das Blut vom Kar-

pfen unter das Haschè, und macht es mit 4 Eyern an, bis man glaubt, es hat die rechte Feste, hernach macht man die Knödel, und siedet sie in Wasser, welches man salzet.

760. Krebs-Koch.

Man treibt ¼ Pfd. Krebsbutter flaumig ab, rührt 4 Eyer und 5 Dottern, Limonien-Schalen gewürfelt geschnitten, Krebsschweifeln, Zucker und den Schnee von 5 Eyweiß hinein. Dann macht man ein gewöhnliches Kindskoch, läßt es kalt werden, nimmt die Haut davon, rührt es in die Butter, und bäckt es wie ein anderes Koch.

761. Hechten mit Sardellen.

Der Hecht wird gereiniget und in Stücken geschnitten, und in Butter anlaufen gelassen; dann reiniget man einige Sardellen von Gräten und Haut, schneidet sie mit Zwiebel und grüner Petersilie fein zusammen, läßt es in Butter angehen, dann staubt man es, gibt ein wenig saueren Rahm und Erbsenbrühe daran, und läßt es aufsieden, dann ist es fertig.

762. Krebs-Hendel.

Man treibt Krebsbutter ab, so viel man braucht, rührt Eyer hinein, und ein wenig Semmelbröseln, dann füllt man die Hendeln damit, und läßt sie langsam sieden, damit sie recht roth werden.

763. Kalte Fisch-Soß.

Man schneidet verschiedene Kräuter klein zusammen, nähmlich grüne Petersilie, Körbelkraut, Basilicum, Salbey, Kuttelkraut und Limonien-Schalen. Dann stößt man sie mit 10 Sardellen, von Gräten und Haut gereiniget, und 8 hart gesottenen Eyern, passirt es, drückt den Saft von zwey Pomeranzen daran, welches man salzet, dann etwas Senf, macht die Soß mit gutem Weinessig flüssig, zuckert sie, und gibt sie so zur Tafel.

764. Schwarzen Suppen-Fisch.

Man richtet ein Geschirr mit einem Stück Karpfen, 1 Seidel Bier, 1 Seidel Wein, ein wenig Essig und Wasser, Limonien-Schalen, Zwiebeln, Lorberblättern, etwas Gewürznelken, Zimmet und Salz, und läßt es halb sieden, dann gibt man schwarzes geriebenes Brot, das Fischblut und aufgelöste Lebzelten in die Soß, läßt den Fisch darin aufsieden, und er ist fertig.

765. Einen Laberdan zu machen.

Wenn der Laberdan gewässert ist, so brennt man ihn im heißen Wasser ab, schuppt und siedet ihn in Salzwasser ab und schneidet ihn in Stücke. Dann läßt man einen Löffel voll Mehl mit Butter anlaufen, und gibt klein geschnittene Sardellen, Limonien-Schalen, grüne Petersilie und Chalotten, alles klein geschnitten dazu, füllet es auf mit Erbsenbrühe, 2 Löffel Rahm, gibt Gewürz und Salz hinein, legt den Fisch in eine beschmierte Schüssel, gibt die Soß darüber, und läßt es aufsieden, dann zur Tafel. Man kann ihn auch in Rahm und Limonien-Saft geben, oder in einer Petersilien-Soß, oder mit Erdäpfeln.

766. Krebse mit Beschamêle.

Man siedet die Krebse, und löset sie gut aus. Hernach läßt man ½ Maß Obers dicklicht mit einem Stück Zucker einsieden, dann richtet man es über die Krebse an, und setzt es ein wenig in den Ofen, damit es anziehet.

767. Fisch in schwarzer Soß.

Man richtet eine Casserolle ein mit Wurzeln, Gewürz, Beitzkräutel, etwas Limonie, und 1 Stück Butter. Wenn der Fisch geputzt, und das Eingeweide heraus ist, so wäscht man ihn mit Essig aus, und gibt diesen, und noch ¼ Seidel Essig, 1 Seidel Wein und den Fisch in die eingerichtete Casserolle, und läßt ihn kochen, bis er weich ist; dann nimmt man den Fisch heraus, und macht

eine Einbrenn, gießt diese mit der Soß und etwas Suppe auf, gibt gebähtes schwarzes Brot darein, und läßt die Soß allem gut aufkochen. Wenn der Fisch angerichtet wird, so passirt man die Soß darüber.

768. Hechtenwürstel zu machen.

Man nimmt den Hecht, schabt ihn ab, macht ihn auf, nimmt die Haut herunter und löset die Gräten aus, nimmt den Hecht, gibt Limonien-Schalen, Petersilie, und ein wenig Zwiebel dazu, schneidet Alles fein zusammen, gibt in die Milch eine geweichte Semmel, ein fettes Eingerührtes, neues Gewürz und Gewürznelken dazu; schneidet es fein zusammen, sonst hält es nicht, salzt es, hernach macht man es mit Mehl wie die Würste aus, nachdem siedet man es im Wasser, und gibt es gleich in die Bröfel, und bäckt sie im Schmalze.

Achte Abtheilung.

Von Crême, Gellé, Backwerck, Dessert, Gefrornem, Choccolate u. s. w.

769. Crême-Bouille oder Crême-Sultan.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit Milch glatt, schlägt 8 Eyerdotter und ¼ Pfund Zucker dazu, gießt ¼ Kanne Milch hinein, etwas abgeriebene Citronen-Schale und gestoßenen Zimmt dazu, schlägt mit einem Biskuit-Quaste diesen Crême auf dem Feuer ab, bis selbiger im Kochen ist, dann thut man unter beständigem Schlagen das Weiße von den Eyern als Schnee dazu. Auf einer silbernen Assiette läßt man ¼ Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker auf Kohlfeuer zu Caramel brennen; dann schüttet man den heißen Crême in die Mitte der Assiette, und zieht mit einem hölzernen Speiler den braunen Zu-

cker von allen Seiten über den Crême, dann ist es gut. Hat man kein silbernes Geschirr, so bedient man sich statt dessen einer kleinen kupfernen Caramel-Pfanne oder auch einer Casserolle, macht darin den Caramel fertig, richtet die Crême auf Porzellan an, und gießt den Caramel über den Crême, daß er ganz bedeckt ist.

770. Obers mit Choccolate.

Ein Viertelpfund Choccolate reibt oder schneidet man klein, gießt eine Viertelkanne Milch darauf, und läßt die Choccolate auf schwachem ebenem Feuer auflösen, rührt 4 Loth Mehl mit ein wenig Milch glatt, das Gelbe von 8 Eyern und ¼ Pfund Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und die aufgelöste Choccolate dazu, schlägt es mit einem Bisquit-Quaste auf dem Feuer ab, thut den Schnee dazu, und wenn der Crême in völligem Kochen ist (doch nicht etwa zu dick, sonst muß man ihn noch mit einem Löffel voll Milch verdünnen), so schüttet man solchen auf eine porzellanene Schüssel, und garnirt, wenn man es hat oder haben kann, den Crême mit kleinen Bisquits.

771. Obers mit Choccolate-Velute.

Zu allem Crême-Velute hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Calecutten und Capaunen befindlichen Magenhäute auf; wenn solche rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stößt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgesiebt ist, verwahrt man die gestoßenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauche. Nun löset man ¼ Pfund Choccolate in ½ Kanne Rahm auf; zugleich thut man abgetriebene Citrone und ¼ Pfd. Zucker dazu, und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann; alsdann nimmt man so viel von vorgesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Choccolaten-Milch einige Mahle durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelau-

fene in eine tiefe Porzellan-Sallatiere oder Assiette, setzt diese Assiette auf eine Casserolle mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber, und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in Zeit von ¼ Stunde wird der Crème fest und gut seyn; dann setzt man solchen frey an einen sicheren Ort, und garnirt ihn beym Anrichten mit kleinen Bisquits.

772. Obers mit Thee-Velute.

Man gießt auf ½ Loth guten Thee ½ Kanne kochenden guten Rahm, und läßt denselben ½ Stunde ziehen; dann gießt man solchen durch ein Haartuch, und ringt ihn rein durch, macht solche Milch süß mit etwa ⅜ Pfd. Zucker, läßt die Milch mit dem Zucker, und ein wenig Zimmt, gut durchkochen und so kalt werden, bis man gut einen Finger darin leiden kann; dann streicht man einen mäßigen Löffel voll von den fein gestoßenen Hühnerhäuten wie Nr. 771 einige Mahle damit durch, gibt es in Assietten oder Choccolate-Schalen, und setzt sie in eine dazu passende Casserolle, worin kochendes Wasser ist, dann mit einem Deckel zugedeckt, und ein paar glühende Kohlen oben auf gelegt, in Zeit von einer Viertelstunde ist es fertig. Diese Art Crême servirt man mit den Tassen zur Tafel.

773. Obers mit Kaffeh-Velute.

Ein Viertelpfund Kaffeh wird hierzu frisch auf dem Feuer gebrannt. In ½ Kanne Rahm thut man ⅜ Pfund Zucker und etwas Zimmt, und schüttet die gebrannten Kaffehbohnen, so heiß solche aus dem Brenner kommen, in diese Milch, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort, damit solche noch eine Viertelstunde ziehen, dann gießt man sie rein durch, macht es hinlänglich süß, und wenn es gehörig kalt wird, so daß man einen Finger darin leiden kann, streicht man einen Löffel voll gestoßene Magenhäute damit durch, setzt die Assiette oder Choccolate-Schalen in kochendes Wasser, deckt es zu, legt ein paar Kohlen darauf, und nach ¼ Stunde wird es gut seyn.

774. Obers mit weißen Wein.

Man rührt ¼ Pfund Mehl mit etwas Wasser glatt, schlägt das Gelbe von 8 Eyern, ⅜ Pfund Zucker, Zimmt, Citronen-Schale, und von 2 Citronen den Saft und ¼ Kanne guten weißen Wein dazu. Das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, und gibt von letzterem, wenn der Créme abgeschlagen ist, nur die Hälfte dazu, richtet es dann auf Porzellan an, und garnirt es mit Bisquit.

775. Crême von Pistazien.

Ein Viertel Pfd. Mehl rührt man erstlich mit wenig Milch glatt, dann thut man das Gelbe von 6 Eyern dazu, ¼ Pfd Zucker, etwas Zimmt und Citronen-Schale und ½ Kanne Milch daran, und schlägt es dann auf dem Feuer ab; ½ Pfund Pistazien werden abgeschält, fein gehackt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß, wie auch die gehackten Pistazien dazu gegeben, auf einer Porzellan-Schüssel angerichtet, etwas Pistazien darüber gestreuet, und mit Bisquit garnirt.

776. Obers mit rothem Wein.

Man läßt etwas rothen Flor mit Wasser auskochen, und damit rührt man ¼ Pfund Mehl ab, thut 6 oder 8 Eyerdotter dazu, ¼ Pfund Zucker, von 2 Citronen die Schale und den Saft, gestoßenen Zimmt und Nelken, ¼ Kanne oder etwas mehr guten rothen Wein daran, und schlägt es auf dem Feuer mit einem Bisquit-Besen ab; zuletzt den Schnee hinzu gethan, auf dem Feuer damit durchgeklopft, auf Porzellan angerichtet, und mit Bisquit, wenn es kalt ist, garnirt.

777. Obers auf spanische Art.

Man rührt 2 Loth Mehl glatt mit etwas Wein, thut Zimmt, Cardamomen, von 2 Citronen die Schale und den Saft daran, reibt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, und spült solches mit einer Kanne spanischen Wein oder in dessen Ermangelung, mit gutem Sect- oder Muska-

ten-Wein durch, schlägt den Crême mit einem Bisquit-Besen auf dem Feuer ab, und im Fall solcher nicht süß genug vom Wein seyn sollte, so thut man Zucker hinzu. Wenn derselbe bis zum Kochen geschlagen, gießt man ihn in Tassenköpfe, und läßt ihn kalt werden.

778. Obers auf Mazeriner Art.

Vier Loth Mehl rührt man in Milch glatt, thut 3 Loth süße und ein Loth bittere Mandeln ganz fein gestoßen und gerieben zu dem Mehle, dann ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eyern, das Weiße zu Schnee, ¼ Kanne gute Milch noch dazu, und auf dem Feuer abgeschlagen, dann auf Porzellan angerichtet, und wenn es kalt ist, mit kleinen Bisquits garnirt.

779. Flomery von Reißmehl mit Obers.

Ein Pfund Reißmehl wäscht man mit Wasser, und läßt es setzen, gießt dann das Unreine davon ab, thut ferner ¼ Pfund Butter, ⅜ Pfund Zucker, Citronen-Schale und Zimmt dazu, und füllt das Reißmehl mit kochender Milch an, läßt solches ausquellen, schlägt von 10 Eyern das Weiße zu einem guten steifen Schnee, rührt solchen in den heißen Gries, gibt die Masse in eine mit Milch naßgemachte Form, und läßt es kalt werden; das Gelbe von 10 Eyern rührt man mit einem Löffel voll Mehl in Milch glatt, thut auch 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Zimmt dazu, rührt es mit einer ¼ Kanne Milch auf dem Feuer ab, und läßt es ebenfalls kalt werden, dann wird es über den angerichteten Gries gegeben.

780. Kerbel-Obers-Velute.

Man läßt ½ Kanne süßen Rahm und ¼ Pfd. Zucker zugleich in einer Casserolle aufkochen, und thut in solches eine Hand voll rein abgepflückten Kerbel, und deckt die Casserolle zu, bis solches abgekühlt ist, dann gießt und ringet man es rein durch eine Serviette in eine andere Casserolle, streicht es mit einem Löffel voll Hühner-Magenhäute etliche Mahl durch, gibt es auf eine

Assiette, setzt solche auf kochendes Wasser, deckt es mit einem passenden Deckel, worauf man glühende Kohlen legen kann, zu, nach ¼ Stunde wird es gut seyn.

781. Obers von Orangen-Blüthen.

Man kocht ½ Loth Orangen-Blüthen nur ein Mahl in drey Viertelkanne Rahm auf, und läßt solchen zugedeckt eine Stunde stehen, damit die Kräfte ausziehen, rührt dann ¼ Pfund Mehl in Milch glatt, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eyern und das Weiße zu Schnee in die abgekochte Sahne, nachdem zuvor die Orangen-Blüthen durchgestrichen sind; hierauf wird es auf dem Feuer abgeschlagen, auf Porzellan angerichtet, und wenn es kalt ist, mit kleinen Bisquits garnirt. — Man kann auch die Orangen-Blüthen fein hacken, oder candirte Orangen-Blüthen nehmen.

782. Obers-Velute von Pomeranzen-Blüthe.

Ist die Orangen-Blüthe frisch, so macht man es, wie oben gesagt, und nimmt ½ Loth davon, ist es aber trockene candirte, so muß man ein Loth nehmen; man thut ¼ Pfund Zucker dazu, und läßt es ein Mahl mit einer halben Kanne Rahm aufkochen und zugedeckt lau werden, jedoch so, damit es noch milchwarm beym Durchstreichen der Hühner-Magenhäute bleibt, von welchen man einen mäßigen Löffel voll dazu nimmt, dann läßt man es in einer Casserolle oder einem Topfe mit kochendem Wasser zugedeckt mit ein paar Kohlen oben auf steif werden, welches in einer Viertelstunde geschehen kann. Wenn es kalt ist, wird es mit Bisquit garnirt.

783. Obers von Marasquin-Velute.

Wenn ¾ Kanne Rahm und ¼ Pfund Zucker zugleich aufgekocht, und es so weit ist, daß es mit den Hühner-Magenhäuten durchgestrichen werden kann, so gießt man einen guten Löffel von dem feinen Marasquin darunter, und macht es, wie zuvor gesagt, es wird dann auf kochendes Wasser gesetzt, mit einem passenden Deckel zu-

gedeckt, und ein paar Kohlen oben aufgegeben: nach einer Viertelstunde wird es gut seyn, dann garnirt man es mit kleinen Bisquits.

784. Obers-Velute von Hohlunder-Blüthen.

Man pflückt eine gute Hand voll Holunderblüthen ab, und wenn man drey Viertelkanne Rahm nebst einem Viertelpfund Zucker zusammen hat aufkochen lassen, wirft man die Blüthen darein, und deckt sie zu, bis sie halb kalt sind, dann preßt man sie durch ein reines Haartuch, und wenn es milchwarm ist, streicht man es mit einem Löffel voll Hühner-Magenhäute durch, setzt das Porzellan auf kochendes Wasser, und macht es, wie schon oft beschrieben.

785. Eyerkäse mit Krebsen.

Man quirlt 8 Stück ganze Eyer klein, und melirt solche mit einer Kanne Milch, etwas Zucker und Salz, dann wird es durch ein Sieb gegossen, in einen Schließkessel gethan, und dann in einen anderen größeren Kessel, worin Wasser befindlich ist, gestellt, dann deckt man beyde Kessel zu, und läßt sie 1½ Stunde kochen. Unter solcher Zeit kocht man ein Schock Krebse mit wenig Salz ab, putzt die Schweifeln und Scheren, und überhaupt alles Fleisch aus, und legt auf den Boden der Eyerkäse-Form die Schweifeln nach der Ordnung; dann sticht man das Gekochte aus dem Kessel, melirt die übrigen Krebse damit, richtet es in der Form an, und läßt es ablaufen. Wenn der Eyerkäse Abends angerichter wird, richtet man einen Crême, wie über den Flomery Nr. 779 darüber an. Eyerkäse mit kleinen und großen Rosinen ist eben derselbe; man läßt die gewaschenen und gelesenen Rosinen ein Mahl aufkochen, gießt und wäscht sie dann nochmahls rein ab, streuet solche unter den Eyerkäse, wenn solcher in der Form angerichtet wird, und macht es dann wie oben.

786. Obers-Velute von Violen.

Man kocht ¾ Kanne Rahm und ¾ Pfd. Zucker zu-

gleich auf, schüttet eine Hand voll Violen-Blätter hinein, und läßt es zugedeckt abkühlen, bis es milchwarm ist, dann streicht man es mit einem Löffel voll gestoßener Hühner-Magenhäute etliche Mahl durch ein Haartuch, und läßt es auf kochendem Wasser eine Viertelstunde zugedeckt stehen, wie ausführlich bey Nr. 771 beym Chocolaten-Crême gesagt ist.

787. Obers in Caramel-Velute.

Man läßt vier Loth gestoßenen Zucker in einer Casserolle nach und nach dunkelbraun zu Caramel brennen, dann gießt man einen Tassenkopf voll reines Wasser dazu; damit sich der Caramel auflöse; dann kocht man ihn ganz kurz wieder ein zu einem dicken Syrup. Nun gießt man drey Viertelkanne Rahm oder unverfälschte Milch dazu, thut ein Viertelpfund Zucker, etwas Citronen-Schale und Zimmt dazu, läßt es nochmahls aufkochen und dann abkühlen, bis es milchwarm ist; dann streicht man es mit einem mäßigen Löffel voll Hühner-Magenhäute durch, und macht es wie bey Nr. 771 und noch an mehreren Orten gesagt ist.

788. Gellé von Hirschhorn (Klarer Gellé von Citronen.)

Zu einem Pfund Hirschhorn gehören ungefähr ¾ Pfund Zucker, 6 Stück Citronen, ½ Kanne weißer Wein und etwas Muskate, Nelken, Cardamomen und Zimmt, ein Loth in allem. Das Hirschhorn wird in einen reinen Topf oder Kessel gegen 4 Stunden zugedeckt gekocht. Man sey dabey vorsichtig, denn dasselbe kocht leicht über, und dann verliert man die beste Kraft. Wenn man ein paar gelbe Wurzeln dazu legt, so kocht sich der Hirschhorn-Stand (ein Nahme, den man jeder Gallerte gibt) sehr klar; dann gießt man das Hirschhorn dick und dünn in eine starke Serviette, und zwey Personen ringen dasselbe rein durch. Es ist auch gut wenn man solchen Stand im Keller über Nacht abkühlen läßt; alsdann läßt es sich besser des

anderen Tages beurtheilen, wie viel Wein es wohl verträgt. Alsdann legt man gedachten Stand in eine sechs Mahl größere Casserolle, thut die ¾ Pfund Zucker und das Gewürz zusammen gestoßen dazu, von den 6 Citronen die Schale dünn abgeschält oder abgerieben, wie auch den ausgedrückten Saft davon, ½ Kanne Wein, und das Weiße von 6 bis 8 Eyern zu Schnee, nebst einer Messerspitze voll Salz dazu. Nun ziehet man mit einer Füllkelle ununterbrochen den Gellé auf dem Feuer auf, bis solcher völlig im Kochen ist; dann setzet man die Casserolle ¼ Stunde auf ein paar Kohlen flach und zugedeckt, damit solches aber nicht überkocht. Dadurch ziehet sich das Weiße von Eyern mit dem im Gellé befindlichen Unrathe besser zusammen, und es läuft auch besser durch den Gellé-Beutel durch. Unter der Zeit, daß solches aufziehet, bringt man den Gellé-Beutel in Ordnung, oder bedient sich auch einer auf den 4 Füßen eines Schämels aufgebundenen Serviette, wie solches Nr. 150 bey dem Consumé gesagt worden. Setzet dann ein reines Geschirr darunter, und gießt den Gellé oben in den Beutel oder die Serviette, und gießt das Durchgelaufene so oft oben wieder ein, bis es völlig klar durchläuft; dann deckt man es oben mit Tüchern oder Servietten zu, damit es nicht so geschwind klar werde und geschwind durchlaufe. Dieses ist das Fundament vom Gellé. Will man den Gellé schmackhaft machen von irgend einer Frucht, es seyen Johannesbeeren oder Himbeeren, Kirschen, Aepfel, Orangen und andere Früchte mehr, so preßt oder kocht man solche Früchte aus, und ziehet diese Säfte von Früchten mit dem Gellé ab, so bekommt es alsdenn den ganzen Geschmack davon.

789. Kirsch-Gellé oder rother klarer Gellé.

Auf vorhin gedachten Hirschhorn-Stand muß immer Bedacht genommen werden. Zum Färben des rothen Gellés nimmt man gern getrocknete Kirschen, wenn auch frische zu gleicher Zeit zu haben sind, weil

die getrockneten stärker und spirituöser von Geschmack sind; wäscht solche nur vom Sand und Schmutze rein, stößt sie im Mörser fein, rührt sie dünn mit einem Theil Wein, und läßt sie warm stehen, daß sie nur höchstens kochheiß werden. Wann der Gellé, wie vorhin gedacht, bis zum Durchlaufen fertig ist, so gießt man die aufgelöseten Kirschen zugleich mit in den Gellé-Beutel, und gießt das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar ist. Will man einen so genannten Speck-Gellé oder Marbre damit gießen, und siehet es gern, wenn der Kirsch-Gellé recht dunkelroth, wie schwarz aussiehet, so stößet man die Kirschen fein, rühret sie mit Hirschhorn-Stande dünn, macht sie süß, und mit Citrone, Gewürz und Vanille schmackhaft, läßt solche unter beständigem Rühren recht kochend heiß werden, und gießt sie dann in einen Gellé-Beutel, damit es durchlaufe. Diesen letzten braucht man gern zum Speck-Gellé. Den Anfangs gedachten hellrothen Gellé aber gibt man in große oder kleine Formen, welche man, wenn solche rein und trocken sind, mit einer Feder, in reines Provencer-Oehl getunkt, ausstreicht. Der Gellé muß nicht warm, sondern gut abgekühlt, hinein gegossen werden. Man gieße auch unten die faßonnirten Formen mit Couleuren aus, welches weiter hinten noch beschrieben werden soll.

790. Weißessen.

Man rechnet auf eine Assiette zu 1 Loth Hausenblase, 1½ Kanne gute Milch oder Rahm, ein halb Pfd. Zucker, ein halb Pfund Mandeln und etwas Zimmt. Die Hausenblase klopfet man tüchtig mit einem Hammer auf einer umgekehrten Axt, und reißet mit Hülfe eines Messers die Hausenblase zu Fäden, thut sie dann in eine kleines Casserol und gibt ein Glas Wasser darauf; setzt nun solche Casserolle zugedeckt ein paar Stunden an einen warmen Ort, damit die Hausenblase nach und nach erweiche. Wenn dieses geschehen ist, so setzet man solche völlig aufs Feuer, und läßt sie unter be-

ständigem Rühren kochen, schäumet sie auch rein ab, damit die Hausenblase klar kocht. Besser ist es, wenn man dieses Tags vorher thut, und solche gekochte oder abgeklärte Hausenblase über Nacht kalt werden läßt, damit man, wie bey dem Hirschhorn-Stande, sehen kann, wie viel Milch man derselben biethen kann. Die Mandeln brühet man ab, trocknet sie und stößt sie recht fein mit ein wenig Milch, sodann thut man alles zusammen in eine Casserolle, als: obige Milch, Zucker, Mandeln, Hausenblase, etwas Zucker und Citronen-Schalen, rühret es so lange auf dem Feuer, bis es kocht, dann streicht man es durch ein reines Haartuch ein paar Mahl durch, und läßt es kalt werden; gibt dann entweder dieses Weißessen in eine hietzu bestimmte Form, oder verbraucht dasselbe zu Garnituren oder Speck-Gellé. Will man damit nun garniren und Formen auslegen, so muß allemahl solches Weißessen rechte gute Steifigkeit und Kraft haben; dann färbt man ihn:

1) roth mit Flor. Den rothen Flor kocht man in Wasser aus, drückt aus dem Flore allen Saft heraus, wirft solchen dann weg, und läßt das rothe Wasser kurz einkochen, damit auch zuletzt nicht mehr als ein paar Tropfen übrig bleiben, und gießt dann so viel vom ersten Weißessen hinein, bis man Fleischfarbe zum Auslegen genug zu haben glaubt.

2) Grün färbt man mit Spinath. Man lese den Spinath rein, gut ist es, wenn er nicht gewaschen wird, im Fall derselbe aber sehr sandig ist, und man solchen waschen muß, so schwänkt man aus demselben in einer Serviette das Wasser aus, stößt den rohen Spinath so kurz als möglich, und ringt oder preßt den grünen Saft heraus, läßt einen Topf oder eine Casserolle mit Wasser kochen, es braucht nur ¼ Kanne zu seyn, gießt den Spinathsaft in dieses kochende Wasser, so wird ein grüner Schaum oben sich zeigen. Diesen Schaum nimmt man mit einem Löffel heraus, und legt ihn auf ein Sieb, damit derselbe abläuft. Wenn dieses geschehen, so thut man diesen oberen Schaum in einen Napf, rührt solchen

erst mit einem Löffel voll von erstgedachtem Weißessen dünn, gibt dann nach und nach mehrere dazu, damit ist die grüne Couleur fertig. Will man die grüne Couleur in zwey Farben haben, so nimmt man wieder frischen Spinath, wenn er gestoßen und durchgepreßt, gießt man das Durchgepreßte auf einen zinnernen oder porzellanenen Teller, setzt solchen auf einen Topf oder Kessel, worin etwas kocht, gleichviel was, deckt es oben auch zu mit ein paar Kohlen darauf, und nach einer kurzen Zeit wird man es zum Theil verdickt finden; dann gießt man das Dünne davon ab, und rührt das Hartgewordene mit Weißessen durch einander, wie die erste grüne Couleur, man bekommt auf diese Art zweyerley grüne Couleuren.

3) Zu braun reibt man sich etwas Choccolate, gießt auf solche trockene Choccolate ein paar Löffel voll Weißessen, läßt es ein wenig erwärmen, und dann, wenn es kalt ist, gibt man so viel Weißessen hinzu, wie man denkt, um genug zu seinem Bedarfe zu haben.

Gelben Gellé. Hierzu nimmt man einen Theil Weißessen, auch klaren Gellé, und legirt denselben auf dem Feuer mit etlichen Eyerdottern ab. Auch macht man klaren Gellé gelb mit abgeriebenen Orangen-Schalen. Hat man sich nun alle diese Farben bereitet, so leget man die Gellé-Formen unten und bey den Seiten damit aus, und gibt dann entweder klaren Gellé oder auch Weißessen hinein. Auch kann man einen kleinen Kirschen-Gellé unten mit Couleuren auslegen. NB. Ehe man den Gellé umstürzt, muß er behende rund herum abgelöset werden.

791. Speck-Gellé.

Der Speck Gellé bestehet aus vorbenannten drey Dingen, als: klaren Hirschhorn-Gellé, Kirschen-Gellé und Weißessen. Wenn man nun von diesen dreyen hat, bestreicht man eine trockne Form ganz fein mit Oehl, und gießt von jeder Sorte kalten, jedoch fließenden Gellé einen Boden von gleicher Decke über einander, jedoch

nicht eher, als bis der früher gegossene völlig steif geworden, wozu man sich dann in allen Fällen des Eises bedient, sonst gehet es gar langsam zu. Auch muß man die Formen völlig voll gießen, damit es beym Stürzen keinem harten Falle ausgesetzt ist. Hat man keine Formen, so bedient man sich der Casserolle oder anderer dergleichen Geschirre dazu.

792. Gellé-Marbré.

Hierzu kann man sich so vieler Couleuren bedienen, als man nur immer hat. Man gießt auf einer großen Schüssel eine Couleur über die andere, wie bey dem vorhergesagten Speck-Gellé, und läßt dieselben kalt werden; dann nimmt man einen blecherner Reifrand, worin man Mehlspeisen zu backen pflegt, bestreicht die gut ausgetrocknete Form oder den Reifrand mit Provencer-Oehl, und gießt auf den Boden von dem klaren Hirschhorn-Gellé einen Finger hoch, und läßt es völlig kalt werden; dann schneidet man den gemachten Speck-Gellé von der Schüssel in Scheiben eines Fingers dick und lang, und belegt damit den Boden, dann begießt man mit einem Löffel das Eingelegte, damit es sich an den Boden fest ansauge. Hierauf setzt man eine zweyte Schicht, so groß als erstere war, auf der hohen Kante rund in der Form herum, begießt es wieder mit fließendem Gellé, und bey einer jeden Schichte von eingelegtem Speck-Gellé tränket man es, damit es zusammen halt, deßgleichen am Rand herum, bis die Form voll ist. Wenn nun solche vollkommen kalt ist, deckt man die bestimmte Schüssel oder Assiette darauf, kehrt es um, und nimmt den Reifrand davon ab, so ist es fertig. Mit Speck Gellé in Stücken geschnitten garnirt man auch die übrigen Gelle's, um ihnen ein zierliches Ansehen zu geben.

793. Orangen-Gellé.

Zu einer Portion von 1 Pfund Hirschhorn, ¾ Pfd. Zucker, 6 Citronen, 1½ Kanne Wein und 1 Loth Ge-

würz, reibt man noch drey frische Apfelsinen-Schalen und den Saft hinein, ziehet es mit dem Weißen von 6 bis 8 Eyern auf dem Feuer ab, und läßt es gehörig durchlaufen, und dann in den Formen steif werden, so ist es fertig.

794. Gellé in Gallerte mit Aepfeln.

Hierzu kocht man sich einen guten Compot von Aepfeln mit Wein und Zucker, und hebt sich diejenigen Aepfel auf, welche gute und egale Faßon haben, das übrige von den Aepfeln thut man zu der Gellé-Masse Nr. 788, ziehet solches auf dem Feuer ab, und kläret es ab. Wenn ein solcher Gellé nun klar ist, und anfängt dick und steif zu werden, gießt man in eine Form einen Boden, und wenn es völlig kalt ist, rangirt man einen Fingerbreit von dem Rande der Form die Aepfel neben einander, und füllet nach und nach immer von der äußeren nach der inneren Seite zu löffelweise Gellé hinein, damit auf solche Art der Gellé die Aepfel zusammen drängt, bis der Gellé und die Aepfel in gleicher Linie stehen, dann rangirt man eine zweyte Schichte mit Aepfeln, füllt die Fugen wieder mit Gellé aus, und continuirt so bis die Form voll ist, läßt ihn dann gehörig kalt werden, und stürzt solchen zu seiner Zeit auf eine Assiette. Gellé en Gallertine von Apfelsinen, Pfirsichen und Aprikosen machet man wie die von den Aepfeln, und bedarf keiner weiteren Erklärung mehr.

795. Klare Gellé von Kaffeh.

Wenn zu einer Portion Gellé wie 787 beschrieben ist, alles in Bereitschaft ist, so brennt man ½ Pfund rohe Kaffehbohnen, gießt ½ Kanne Wein in eine reine Casserolle, und so bald der Kaffeh gehörig gebrannt ist, schüttet man denselben in den Wein in gedachte Casserolle, deckt ihn zu, und läßt zwey Stunden den Kaffeh in dem Weine ausziehen. Alsdann thut man alles zusammen, wie Nr. 788 beschrieben, ziehet den Gellé mit Eyerweiß auf dem Feuer ab, und läßt ihn gehörig durchlau-

fen. NB. Der Kaffeh ist nicht nöthig mit aufzuziehen, derselbe hat seine Kräfte und seinen Geschmack dem Weine schon mitgetheilt. Wenn derselbe kalt ist, läßt man ihn in mit Oehl getränkten Formen kalt und steif werden.

796. Weißessen von Kaffeh.

Die zum Weißessen gehörigen Ingredienzien bestehen aus 3 Loth Hausenblase, 1½ Kanne reine gute Milch oder Rahm, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln und ein wenig Zimmt. Man brennt ½ Pfund Kaffeh nicht zu braun, und schüttet solchen heiß in die Milch, läßt ihn zugedeckt kalt werden, dann gießt man es in ein Sieb, läßt alles mit einander kochend heiß werden, und streicht es durch ein reines Haartuch, wie 790 gesagt ist; dann muß man ihn in Formen kalt werden lassen.

797. Klarer Hirschhorn-Gellé von Erdbeeren.

Wenn der Gellé nach der angesetzten Quantität nach 788 bis zum Abziehen und Durchlaufen gebracht ist, so schüttet man einen guten Teller voll reine Erdbeeren in den Gellé-Beutel, und gießt den heißen Gellé darauf. Nun wird so lange mit dem Aufgießen continuirt, bis das Durchgelaufene klar ist. So wird der Gelle gut nach Erdbeeren schmecken.

798. Klarer Gellé von Weintrauben.

Zu erst gedachten 1 Pfund Hirschhorn-Stand, wenn solcher nicht mehr als allezeit höchstens ¾ Kanne enthält, preßt man so viel Weintrauben-Saft aus, damit man eine Kanne davon hat, thut ¾ Kanne ordinären Wein dazu, ¾ Pfund Zucker und 4 Citronen nebst Gewürz; dann wird er mit Eyweiß abgezogen, durchlaufen und in Formen gehörig kalt werden gelassen und zu seiner Zeit gestürzt.

799. Klarer Gellé von Hohländer-Blüthen.

Wenn eine Quantität von gedachtem nach Nr. 788 zusammen gesetzten Gellé abgezogen ist, und man solchen durch den Gellé-Beutel laufen lassen will, wirft

man eine oder zwey Hände voll abgepflückte Hohlunder-Blüthen hinein, gießt das Durchgelaufene so lange wieder auf, bis dasselbe völlig klar ist, und wenn nun die Forme mit Provencer-Oehl aus oder eingetränket worden, und der Gellé kalt ist, läßt man denselben in der Form steif werden, und richtet ihn an.

800. Klaren Gellé von Kerbelkraut.

Man macht es wie mit den Hohlunderblüthen. Wenn der Gellé durchgegossen werden soll, wirft man eine gute Hand voll Kerbel in den Gellé hinein, läßt ihn eine Weile darin ziehen, und gießt ihn dann so oft wieder in den Gellé Beutel, bis derselbe klar ist, dann, wie schon oft gesagt, in eine mit Provencer-Oehl bestrichene Form kalt eingegossen und darin steif werden lassen.

801. Baumkuchen oder Stangenkuchen.

Dazu gehört, nach Proportion seiner Größe, 2 Pfd. Butter, 2 Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, 30 Eyer, ¾ Kanne Rahm, eine Muskaten-Nuß, von zwey Citronen die Schalen und auch ¼ Pfund geschnittener Citronat, Zimmt, Cardamomen und Nelken, zusammen 1 Loth. Erstlich rührt man die Butter, wenn solche vorher abgeklärt ist, damit das Salz und die übrige Unreinigkeit, als Molken heraus ist, zu Schaum, mit 15 ganzen und 15 Eyerdottern, thut obiges Gewürz und 1½ Pfund Zucker dazu. Von dem Weißen der 15 zurück gelassenen Eyer schlägt man einen festen Schnee, und gibt nach und nach das Mehl, den Schnee und den Rahm hinein. Unter dieser Zeit hat ein anderer die eiserne Form mit Speck bestrichen, mit Papier und Bindfaden bewickelt und an beyden Enden fest mit einem kleinen Nagel geheftet; dann wird der Baum nach und nach unter dem nothwendigen Bestreichen mit Butter über dem Feuer gedrehet, bis derselbe recht heiß ist, hernach wischt man den Baum rein ab, theilt die Stangenkuchen-Masse ungefehr in 4 oder

5 Theile und begießt, unter egalem Drehen, die Baumform continuirlich, bis die Teigmasse den ganzen Baum bedeckt hat. Nach und nach drehet man immer etwas stärker, damit der Kuchen anfängt Zacken zu bekommen; wenn der vierte oder fünfte Theil darauf ist, nimmt man jedes Mahl die Pfanne unter den Kuchen weg, läßt den Spieß langsam drehen, und gibt Acht, daß sowohl der erste Guß gehörig gar ist, als auch gute Couleur bekommt. Alsdann gibt man in die Pfanne wieder einen Theil Masse, continuirt damit, bis alle Uebergüsse gerecht sind, und der Kuchen ansehnliche große Zacken bekommt. Dann nimmt man von ein paar Eyern das Weiße, und schlägt es zu einem halben Schaum. von dem zurückgelassenen halben Pfund Zucker rührt man mit einem Pinsel eine Hand voll unter den schwachen Schnee, nimmt den Spieß mit dem Kuchen vom Feuer, legt das Vorderende des Spießes auf einen Tisch, und indem man den Spieß mit dem Kuchen herumdrehet, bepinselt man letzteren nicht nur mit diesem versüßten Schnee, sondern bestreuet auch denselben mit dem übrig gebliebenen Zucker, Es versteht sich, daß man etwas unterhalt, damit kein Zucker beym Bestreuen verloren geht; dann legt man den Spieß wieder ans Feuer, und drehet den Stangenkuchen langsam, bis derselbe hinlängliche Couleur hat, alsdann legt man den Spieß mit dem vorderen Ende wieder auf den Tisch, schneidet den Bindfaden an dem obersten Ende des Baumes ab, zieht den Bindfaden nach einer geraden Linie bis zur Hälfte heraus, und dann macht man es, nach unten zu, eben so. Alsdann gibt man mit der Spitze des Spießes einen gelinden Stoß gegen irgend einen harten Gegenstand, so wird der Baumkuchen leicht eine Hand breit vorrücken. Hernach zieht man den Bindfaden entweder nach einem Ende unten, oder aber gänzlich heraus, oder schneidet ihn auch an einer Seite ab, läßt den Spieß in einer schiefen Richtung halten, hebt den Baumkuchen vorsichtig vom Spieße, und wenn das Papier heraus gezogen ist, läßt man ihn auf einer Schüssel vorläufig kalt werden.

Man pflegt denselben auf Servietten anzurichten und mit kleinem Backwerke zu garniren.

802. Baum-Torte.

Man läßt nach obigem Gewichte und Maß 2 Pfund Butter abklären, rührt solche zu Schaum mit 15 ganzen Eyern und 15 Eyerdottern, streuet 3 Pfund Mehl, von 15 Eyern den Schnee nach und nach, wie auch obige 2 Pfund Zucker, nebst dem gemeldeten Gewürze, 2 abgeriebene Citronen-Schalen, wer es will, auch ¼ Pfund fein gehackten Citronat, und zuletzt eine halbe Kanne sauern oder süßen Rahm dazu; dann bestreicht man eine tiefe Tortenpfanne mit Butter, belegt auch die Seiten der gedachten Tortenpfanne damit, gibt einen Finger hoch von dem angerührten Teige hinein, läßt es in nicht zu heißem Ofen gar backen, gibt dann wieder eben eine solche Portion rohe Masse darauf, und so fort, bis alles gehörig gebacken ist. Nur ist dieses zu bemerken, daß man bey dem zweyten oder noch öfteren Ausgießen die Tortenpfanne auf ein Blech mit Salz oder auch nur reinen Sand setzen muß, damit der Kuchen von unten nicht zu braun wird. Wenn nun eine solche Torte gar gebacken ist, stürzt man sie um, sondert das Papier davon, überzieht die Torte mit einer Glacé von einem halben Pfund Zucker, dem Weißen von 2 Eyern, und dem Safte von einer halben Citrone, welches eine gute Stunde gerührt werden muß, und belegt sie dann mit Citronat.

803. Wiener Torte von mürbem Teige.

Man braucht ein Pfund Butter, 12 ganze Eyer, 1 Pfund Zucker und ein Viertelpfund Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rührt sie zu Schaum, thut nach und nach obige 12 Eyer und etwas Citrone abgerieben hinein, Zimmt und Zucker dazu, und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teige streicht man runde Boden in Tellergröße, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Finger dick auf Bogen Papier, und bäckt solche einzeln gelinde gar. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirschen,

Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Aepfeln und dergleichen, als man haben will und kann, es können auch nur Kirschen und Pflaumen allein seyn. Wenn dieses Muß oder Marmelade schmackhaft mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Boden eben so dick als die Tortenmasse ist, legt immer einen gebackenen Boden über den andern, und continuirt damit bis alle Boden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie alle fest zusammen, schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rührt man nach Proportion seiner Wiener Torte ½ Pfund feinen Zucker mit dem Weißen von zwey Eyern und dem Safte von ½ Citrone ungefähr eine Stunde stark durch einander, und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glacé zu dick werden, so kann man noch etwas Eyerweiß hinein rühren, denn hierbey kommt es nicht auf Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur vom Fleiße und von Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glacé bestreicht und überzieht man also den zusammen gelegten Wiener-Kuchen, belegt ihn dann mit candirten Citronen- und Orangen-Schalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und buntem Zucker, und läßt den Kuchen dann noch im Ofen nur so lange stehen, bis die Glacé steif und hart wird, so ist die Wiener Torte fertig.

804. Wiener Torte von Butterteig.

Man rechnet auf 1 Pfd. Butter, 1¼ Pfund Mehl, 2 Eyerdotter und 3 Kaffehschalen voll Wasser. In Nr. 307. ist schon bey der Pastete der Butterteig beschrieben, wir wollen denselben nochmahls hierher setzen. Die Butter wäscht oder knetet man mit reinen Händen auf einem reinen nassen Backtische mit kaltem Wasser, bis solche zähe wird, und keine Körner mehr darin zu finden sind; dann läßt man sie im kalten Wasser hart werden. Kann man der Butter im Sommer mit einem Stück Eis zu Hülfe kommen, so thut man wohl, auch muß man das Mehl, nachdem es abgewogen und durchgesichtet ist, an einem kalten Orte, oder im Keller durchkühlen lassen.

Wenn alle diese Vorkehrungen getroffen, schüttet man 1 Pfund Mehl auf den Tisch, in dessen Mitte man obige 2 Eyerdotter und eben so viel von der gewaschenen Butter legt, und mit zwey, höchstens drey Oberschalen voll Wasser anrührt, und erstlich mit einem Messer, dann mit beyden Händen den Teig eine Weile auf dem Tische durcharbeitet; dann macht man alles von den Händen und dem Tische rein ab, bestreuet einen trockenen Fleck mit Mehl und rollet darauf den Teig aus, legt die ausgewaschene Butter, welche man jetzt mit einer reinen Serviette abtrocknet, in diesen Teig, schlägt die Ecken desselben über die Butter, rollt es zwey Mahl aus, und legt es eben so oft wieder zusammen; das dritte Mahl, wenn solcher Teig bis eines Fingers dick ausgerollt ist, schneidet man runde Boden, und bäckt sie auf Papier trocken ab. Ehe man aber solche in den Ofen schiebt, sticht man mit dem Messer hin und wieder kleine Schlitzen, sonst bläset sich der Teig auf, und die Boden werden zu uneben. Wenn auch bey dem Unterstreuen etwas mehr Mehl als das zurück gelassene Viertelpfund erforderlich wäre, so schadet es bey diesen Wiener Torten nicht. Nachdem werden die Boden mit Eingemachtem oder was man sonst hat, inwendig, wie bey der vorigen Wiener Torte gesagt ist, angefüllt, mit Glacé bezogen, ausgelegt, getrocknet und angerichtet. Auch garnirt man einen jeden Kuchen womit man nur will.

805. Torte in Liebes-Stoß.

Man macht einen guten Butterteig, wovon die Handgriffe und Bearbeitung zuvor gelehrt worden; von 1½ Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 2 oder 3 Eyerdotter und 3 bis 4 Obertassen voll Wasser, wenn der Teig 3 Mahl ausgerollt ist, schneidet man erstens einen Boden so groß als die Torte seyn soll, und gibt dem Teigboden hin und her Einschnitte, damit solcher beym Backen sich nicht zu hoch aufbläset; dann bandelirt man zweytens einen auf dieß erstgedachte Untertheil von der nähmlichen Größe, und versieht solche mit einen Rande; drittens stößt

man alle kleinen abgeputzten Stückchen zusammen, rollt den Teig wieder aus, schneidet 12 oder mehr Streifen oder Stützen 1 oder 2 Zoll breit und 5 bis 6 Zoll lang, und bäckt alles trocken und gar. Auf den ersten Boden gibt man Eingemachtes, von welcher Art man es hat, dann macht man von ½ Pfund Zucker mit etwas Wasser gekocht einen Caramel, und wenn der Caramel bey der Probe, welche man mit einem hölzernen Speiler im Wasser macht, wie Glas zerspringt, ohne sich zu biegen, dann ist der Caramel gut; alsdann müssen durch vereinte Hülfe diese Stützen in Caramel getaucht, und zwischen diesen beyden Böden angebracht werden, damit solche nicht einstürzen. Der obere Theil wird dann mit Zucker bestreuet oder glacirt und übrigens bey Servirung die Torte noch mit anderem Backwerke garnirt, oder man legt beyde Untertheile zusammen, setzt die Stützen darauf und über letztere noch einen zwey Finger breiten Rand.

806. Freundschafts-Pastete.

Vorhin gedachten Teig, wenn solcher ausgerollt ist, läßt man beynahe so dick, als ein kleiner Finger, und sticht mit einem kleinen krausen Pasteten-Ausstecher, oder mit einer Form lauter Boden aus dem Teige, so viel als es werden wollen. Hierauf nimmt man die Hälfte derselben, und sticht aus deren Mitte mit einem noch kleineren Ausstecher wieder ein rundes Stück heraus. Diese kleinen ausgestochenen Stückchen benutzt man wieder, indem man sie von neuem ausrollt, und wieder schon früher beschriebene Boden daraus verfertigt. Nun bestreicht man alle diese Teigboden, Stück vor Stück, mit geschlagenen Eyern, und paßt alle Mahl auf einen ganzen Boden einen durchgeschlagenen, bestreicht diese Pastetchen oben wieder, und bäckt sie auf Papier gar; dann füllt man in das mittlere Loch Eingemachtes, und bestreicht diese Freundschafts-Pastete beym Anrichten mit Zucker.

807. Linzer-Torte.

Man braucht 1½ Pfd. Butter, 4 Pfd. Mehl, ein Pfd. Zucker, 1 Pfd. fein gehackte Mandeln, 12 Stück

Eyer und Eingemachtes. Die Butter wäscht man aus, wie zur Torte oder zum Butterteige, die Mandeln, wenn sie abgebrühet sind, hackt man ganz fein, wie geriebene Semmel; dann schüttet man 3 Pfd. Mehl auf den Backtisch, das vierte Pfund behält man aber in Reserve zum Unterstreuen, pflückt die Butter, welche man abtrocknen muß, in die Mitte des Mehles, thut die gehackten Mandeln und ein Pfund Zucker dazu, nebst den 12 Stück Eyern, und arbeitet eine Weile diesen Teig wie einen Wasserteig durch, macht alles von Tisch und Händen rein ab, und rollet nun mit Hülfe des zurückgelassenen Pfundes Mehl so viel Teig aus, als zum Untertheile oder Boden der Torte, sie sey lang oder rund, gehört, legt diesen Boden aufs Papier, Eingemachtes hinein gestrichen und mit runden Teigstreifen übers Kreutz gelegt oder geflochten. Anstatt des Randes belegt man es mit runden Riegeln, setzt aber rund herum einen zwey Finger hohen Papierrand, befestiget solchen mit etwas Wasserteig, damit der Rand der Torte nicht abläuft, und bäckt sie bey gelinder Wärme gar. Zuletzt wenn solche Torte gar ist, schlägt man von 1 Eyerweiß einen halben Schaum, rührt einen Löffel Zucker darunter, bestreicht damit mit einem Pinsel die Torte, und läßt solche noch ¼ Stunde im Ofen oberwärts trocknen, so ist selbige gut. Von dem Zurückgebliebenen macht man kleine Bisquits oder Brezeln, und garnirt die Torte damit.

808. Torte = Croquante von Mandeln.

Zwey Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mandeln, 24 Eyerdotter, und 1 Pfd. Mehl sind dazu erforderlich; die abgebrühten und abgetrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit Eyerdottern so fein wie einen Teig, damit die 24 Eyerdotter dazu kommen; dann thut man die geriebenen Mandeln nebst dem Zucker in eine Casserolle, welche wenig verzinnt seyn darf, und rührt solche Masse wie ein zum Fasch bestimmtes Semmel = Rührey ab, damit die Eyer gar werden, schüttet es alles heraus auf einen Backtisch, und wenn es abgekühlt ist, bestreuet man es mit Mehl, und rollet es mit Hülfe von 1 Pfd. Mehl wie ½ Finger

dick aus. Hierauf sticht man mit einem Ausstecher, welche Faßon man haben will, und bäckt die Späne gelinde gar. Man kann auch große umgekehrte Formen, welche aber bestrichen seyn müssen, mit diesem Teige überziehen, oder auch papierne ausschneiden, überziehen und gelinde backen. Dieß Backwerk conservirt sich sehr lange.

809. Mandel-Berg.

Man braucht 1 Pfd. Mandeln, ¾ Pfd. Zucker und von 5 bis 6 Eyern das Weiße. Man stößet die abgeschälten und abgetrockneten Mandeln in einem Mörser oder Reibestein ganz fein mit Eyerweiß, rührt dann solche mit dem oben bestimmten Eyerweiß und Zucker noch eine gute Zeit gut durch, uud gibt abgeriebene Citrone und Zimmt dazu, bestreicht ein reines kupfernes oder Eisenblech mit Speck, und setzt die Masse in einzelnen Häufchen darauf. Diese ausgesetzten Häufchen drückt man mit einem Messer aus einander in Größe eines länglichen Zwiebacks, und läßt diese gar backen, schneidet solche aber, so bald sie aus dem Ofen kommen, herunter, und legt ein jedes auf dazu geschnittene Hölzer, damit sich die Mandelspäne etwas oval ziehen. Wenn nun diese Späne alle so weit fertig sind, macht man sich von einem mürben Teige einen Boden wie die Schüssel groß, auch 5 bis 6 lange Stützen, welche man mit Caramel wie eine Pyramide auf den gebackenen Teigboden aufstellt, dann setzt man die Mandelspäne, ebenfalls die ovalen Enden in Caramel getunkt, eins aufs andere in die Höhe, um davon diesen Mandel-Berg zu formen. Hat man noch Caramel übrig, so taucht man die Spitzen von einem Bisquit-Quaste darein, und schwänkt damit den Zucker über den Berg wie feine Fäden.

810. Bisquit-Torte.

Ein Pfund feiner Zucker wird zugleich mit dem Gelben und Weißen von 20 Eyern in einem mit 2 Handgriffen versehenen großen Topfe mit einem Schneebe-

sen 1½ Stunde immer nach der einen Seite geschlagen, jedoch so, daß beym Schlagen auch immer die Masse von unten in die Höhe schlägt, wenn es nun so dicklich wird, daß solches während des Abtriefens von dem Bisquit-Quaste sich aufthürmet, dann hält man eine auf Zucker abgeriebene Citrone wie auch den ausgedrückten Saft in Bereitschaft, schlägt nun solchen ein paar Mahl in der Masse durch, und gibt zugleich auch ein Pfund gutes feines Mehl, auch Puder oder Kraftmehl dazu, gibt die Masse sogleich in Formen, welche mit Papier, so mit kalter Butter bestrichen ist, ausgesetzt, und dann erst mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreuet sind, und läßt sie gleich im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gar backen. Wenn man die Forme heraus nimmt, stürzt man solche bald um, läßt aber das Papier an dem Kuchen so lange fest sitzen, bis der Kuchen kalt ist, und man denselben anrichten will. Will man eine Bisquit-Mandel-Torte, oder sonst einen Formkuchen glaciren, so weiß man ja die Glacé zu machen, welche bey der Wiener Torte beschrieben stehet, und welche für alle Zucker-Glacé zu Kuchen immer egal bleibt, nähmlich Zucker, ein wenig Eyerweiß und Citronen-Saft.

811. Bisquit anderer Art.

Man braucht ein Pfund feinen Zucker, 18 Eyer, ½ Pfund Mehl. In eine Casserolle oder einen tiefen Napf schlägt man das Gelbe von obigen 18 Eyern nebst dem Pfunde Zucker, und rühret es mit einem hölzernen Löffel eine kleine Stunde, und thut dazu etwas Cardamomen, Muskate, Zimmt und abgeriebene Citronen-Schale. Unter solcher Zeit setzt man die Formen mit bestrichenem Butterpapiere aus, bestreicht sie dann, und streuet sie mit geriebener Semmel aus, so wie man bey allem Backwerke in flachen blechernen Formen zu thun pflegt; dann schlägt man von den 18 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee in einen Topf oder Kessel, gibt den in der Casserolle gerührten Zucker und das Gelbe von Eyern dazu, und schlägt es zusammen ¼ Stunde, auch allenfalls auf

Kohlen, thut dann das Mehl dazu, und wenn es damit durchgeschlagen, muß man jedes Bisquit sogleich in Formen geben und backen lassen, sonst möchte sich das Mehl niederlassen, wovon es die so genannten Schuhsohlen erhält.

812. Bisquit von Pomeranzen.

Man kann von erstgedachten 2 Sorten Bisquit sich eine wählen, welche beyde, wenn es recht befolgt wird, gut gerathen müssen. Im Falle man letzteres wählt, so rührt man unter den Zucker und die gelben Eyer von 3 abgeriebenen Orangen die Schalen und von einer den Saft, schlägt das Weiße zu Schnee, das Mehl dazu, und bäckt es gleich in Formen aus.

813. Bisquit mit bitteren Mandeln.

Ein Pfund Zucker, 18 Eyern, ½ Pfund Mehl und 2 Loth bittere Mandeln. Die 2 Loth bittere Mandeln brühet man ab, wenn sie getrocknet, so stößt man selbige ganz fein mit dem Weißen von Ey, thut solches in einen Napf oder Schüssel, ein Pfund Zucker und das Gelbe von 18 Eyern dazu, und rührt solches 1 Stunde nebst abgeriebener Citronen-Schale, Zimmt und Muskate durch; dann schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, gibt zuletzt das Mehl dazu, und läßt es gleich in mit Papier ausgesetzten und bestrichenen Formen langsam backen, wenn sie gar und warm umgestürzt sind, läßt man das Papier, bis dieselben kalt sind daran sitzen.

814. Mandel-Torte oder Mandel-Bisquit.

Ein Pfund Mandeln, 20 Stück Eyer, 1 Pfund Zucker und 4 Loth Mehl. Die Mandeln abgerührt, getrocknet und im Mörser oder Reibestein mit 4 oder 6 ganzen Eyern fein gerieben; dann thut man die geriebenen Mandeln in ein großes Behältniß, etwas Zimmet und abgeriebene Citrone dazu, und thut von allen Eyern die erst mit geriebenen so wohl, als zurück gebliebenen, in allem 20 Stück, das Gelbe zu den Mandeln und dann

1 Pfund Zucker und rührt es stark damit durch. Das Weiße von 4 Eyern aber läßt man zurück, damit in allen 16 ganze Eyer und 4 Eyerdotter zu 1 Pfund Mandeln und 1 Pfund Zucker kommen. Das übrige Weiße schlägt man zu Schnee, rührt die 4 Loth Mehl in die Mandeln, und den Schnee zuletzt dazu, gibt es gleich in mit Papier und Butter besorgte Formen, und läßt es langsam, auch ¼ Stunde länger als die Bisquits backen. Wenn solche heraus kommen, läßt man das Papier, bis der Kuchen völlig kalt ist, daran sitzen und candirt es nach Gefallen.

815. Brot-Bisquit.

Man trocknet in dünne Scheiben geschnittenes, schwarzes grobes Brot in einem schwach geheitzten Ofen, stößt solches fein und siebt es durch, damit man ½ Pfd. trockenes Brot habe; dann rührt man 1 Pfund feinen Zucker mit 18 Eyerdottern in einen Behälter, und gibt von 2 Citronen die abgeriebene Schale, Cardamomen, Nelken, Zimmt und Muskate, zusammen ¼ Loth darunter. Das Weiße schlägt man zu einem festen Schnee, gibt das Angerichtete zu diesem Schnee oder den Schnee zum ersteren, worin der größte Platz ist, und schlägt es noch ¼ Stunde tüchtig; dann rührt oder reibt man mit den Händen 4 Loth feines Mehl unter das erstgedachte ½ Pf. fein geriebenes Brot, streuet es unter die Masse, und gibt es in bestrichene und ausgesetzte Formen, läßt es langsam eine Stunde gar backen, und macht es wie schon oft gesagt worden.

816. Brot-Torte mit bitteren Mandeln.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 20 Eyer, ½ Pf. Brot und ¼ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind. Die Mandeln werden abgebrühet, getrocknet und mit 1 ganzen Ey gestoßen oder gerieben, in einer Casserolle oder einem Napfe mit dem Zucker und dem Gelben von den übrigen 19 Eyern gut gerührt, Nelken, Zimmt und von 2 Citronen die Schale dazu gethan, das Weiße zu

Schnee geschlagen, und dann beydes zusammen noch ¼ Stunde gut geschlagen, zuletzt das ½ Pfund getrocknete Brot unterlaufen gelassen, und wie zuvor gesagt, in Formen gar gebacken.

Brotkuchen mit Vanille schmeckt auch gut. Man schneidet die Vanille, 1 Quentchen, vor der Hand ganz fein, stößt solche hernach mit ein wenig Zucker fein und melirt sie unter das Brot, oder rührt sie auch mit dem Zucker und den Eyern gleich Anfangs durch. Will man die Quantität eines der vorbenannten Bisquits oder Kuchen, welche Art es sey, größer oder kleiner haben, so kann man sich die Hälfte vom Gewicht und Zahl zusetzen oder abnehmen, wie man will.

817. Mandel-Schmarren.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mandeln, 8 ganze Eyer, 1 Pfund Zucker, 2½ Pfund Mehl; die Mandeln brühet man und trocknet sie rein ab, hackt sie auf einem reinen Tische mit dem krummen Messer so fein wie geriebene Semmel; zu diesen gehackten Mandeln schüttet man auf eben demselben Tische vom obigen Mehle 2 Pfund, das Pfund Zucker, und auch das Pfund Butter, welche aber ausgewaschen und abgetrocknet seyn muß, von 2 oder 3 Citronen die Schale, Zimmt und Nelken dazu, arbeitet nun diesen Teig unter einander, macht alles von den Händen und Tisch rein ab und zusammen, und läßt den Teig im Keller ein paar Stunden abkühlen, dann rollet man diesen Teig aus, bedient sich des zurück gelassenen halben Pfundes Mehl zum Unterstreuen, rollt aber nur jedes Mahl den achten Theil aus, weil sich eine große Portion nicht mit den Händen gut handhaben läßt, sticht mit einem kleinen Ausstecher Figuren daran, und macht mit Formen oder dem Backrade Abzeichen darein, damit diese Kuchen von der Torte Croquante Nr. 808 unterschieden bleiben. Von diesem Backwerke, wie auch von den nachstehenden 7 Sorten zusammen gesetzt, bildet man eine Grotte.

818. Englische Zucker-Brezeln.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 12 Eyerdotter, 1½ Pf. Mehl, Muskate und Citronen-Schale; den Zucker und das Mehl schüttet man auf einen reinen Backtisch, schlägt das Gelbe von 12 Eyern, Gewürz und Citrone dazu, und arbeitet den Teig ½ Stunde mit den Händen tüchtig durch, macht alles rein von den Händen und dem Tische ab, wickelt den Teig in eine Serviette, und verwahrt solchen im Keller, bis man die Brezeln machen will. Man kann dann solche groß oder klein machen, und gibt ihnen die Faßon einer Brezel oder hinlängliche Runde. Wenn sie als ordinaires Backwerk gelten sollen, können solche eine Hand breit groß seyn, sollen solche aber zur Garnitur bey einer Grotte ihren Dienst thun, so ist die Größe eines länglichen Augenbrillen-Glases groß genug. Ueberhaupt macht man von dieser Teigmasse alle nur gedenklichen Faßons mit Hülfe der kleinen Ausstecher, und schneidet sich davon Nägel, welche mit Caramel in unan der Grotte befestiget werden, um anderes Backwerk daran zu hängen, und dergleichen mehr.

819. a) Mandel-Häufchen auf Oblaten weiß.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln, 1 Pf. Zucker, das Weiße von 4 Eyern und von einer halben Citrone den Saft. Die Mandeln brühet und trocknet man rein ab, schneidet solche vor der Hand in egale Fillets, und läßt sie auf einem Bleche in oder auf dem Ofen trocken werden wie Glas. Unter dieser Zeit rührt man ein Pfund Zucker mit Eyerweiß eine Stunde lang zu Glacé, und gibt nach und nach von einer halben Citrone, auch wohl von einer ganzen den Saft dazu. Die Glacé muß so steif seyn, daß der Rührlöffel darin aufrecht stehen bleibt, und muß in einem porzellanenen oder irdenen Geschirr gerührt werden, dann rührt man die trockenen Mandeln unter die Glacé, setzt Häufchen wie ein Daumenglied oder Taubeney auf Oblaten, und setzt nur dann erst solche auf Blech im Ofen zum Garbacken, wenn der Ofen schon seine Dienste ge

than hat; denn wenn solche 4 bis 6 Stunden recht hart trocknen, desto besser werden sie dann.

b) Rothe Mandel-Häufchen.

Will man solche roth haben, so kocht man ein Stück rothen Flor im Wasser, drückt den Saft rein aus, und läßt ihn gänzlich kurz einkochen und eintrocknen, damit auch nichts Feuchtes in der Casserolle bleibt. Wenn man dann die Glacé fertig hat, rührt man solche zu der rothen Couleur, rühret die Mandeln dann ebenfalls hinein, setzt sie wie die weißen auf Oblaten, und bäckt sie langsam.

c) Braune Mandel-Häufchen.

Man macht wie die erste und zweyte auf jedes ein Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, nöthiges Eyerweiß, und ein wenig Citronen Saft, dann reibt man ein paar Loth Choccolate fein, rühret solche zuletzt zu der Glacé, rührt die getrockneten Mandeln hinein, setzt solche, nicht größer wie Taubeneyer auf Oblaten, und trocknet solche recht langsam.

d) Blaue Mandel-Häufchen.

Auf 1 Pfund Mandeln nimmt man 1 Pfund feinen Zucker, die Mandeln werden in egale Fillets geschnitten und getrocknet, das Pfund Zucker mit dem Weißen von 3 bis 4 Eyern nach und nach gerührt, und etwas Citronen-Saft dazu; je besser es gerührt wird, desto besser und dicker wird die Glacé, und verträgt alsdann etwas Eyerweiß mehr. Zum Färben bedient man sich blauer Veilchen, welche getrocknet zu Pulver gerieben und darunter genommen werden, oder einen Theelöffel voll blauen Lackmuß, es schadet nichts. Die Mandeln werden unter die Glacé gerührt, nicht größer als Taubeneyer aufgesetzt, und wie die erstern langsam getrocknet. Alsdann kann man solche Häufchen noch lange aufbewahren; sie sind besonders gut zu einer Grotte.

820. Mandel-Kränze.

Es ist dieselbe Masse, wie zu den weißen Mandel-Häufchen, man kann ihnen auch solche Couleuren geben, wie vorher beschrieben. Man braucht 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, das Weiße von 3 bis 4 Eyern, und den Saft von ½ Citrone, dann setzt man den Mandelteig wie Häufchen, etwas größer als die ersten, auf Oblaten, und drehet mit einem Finger ein Loch in die Mitte, welches man nach Gefallen immer erweitern kann, und trocknet sie ebenfalls.

821. Gewürz-Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 2 ganze Eyer, und 8 Eyerdotter, Muskate, Nelken, Zimmt und Cardamomen zusammen ½ Loth, von 2 Citronen die Schale. In einem Napfe oder jedem anderen Gefäße, nur keinem verzinnten; denn das Zinn reibt sich ab durch das Rühren, thut man das eine Pfund Zucker nebst allem Gewürze, die 2 ganzen Eyer und 1 Eyerdotter nach der anderen, bis alle 10 Stück Eyer darinnen sind, rührt es ½ Stunde lang, und schüttet das ½ Pfund Mehl zugleich hinein. Alsdann wird der Teig auf einem reinen Backtische, nach Art der englischen Brezeln, mit den Händen ausgeknetet, in Stücken geschnitten, und auf Bleche, welche kalt mit einer Speckschwarte gerieben gewesen, bey mittelmäßiger Hitze langsam gar gebacken, und warm abgeschnitten.

822. Zucker-Zwieback.

Ein halb Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 2 ganze Eyer und 4 Eyerdotter, abgeriebene Citrone und Zimmt, Zucker und Eyer, werden in einer tiefen Schale mit wenig Zimmt und Citronen-Schale eine gute halbe Stunde gerührt, dann das Mehl dazu; wenn es mit einem hölzernen Löffel eben durch einander gerührt ist, so sticht man mit einem silbernen Mundlöffel kleine Klümpchen wie Taubeneyer ab, und setzt solche in einer angemessenen Entfernung, damit sie sich nicht berühren, auf ganze Bogen Papier, bestreuet sie überall mit grob

geriebenem Zucker, dann kann man diesen Bogen Papier mit den Zwiebacken an zwey Ecken anfassen, und den daneben gefallenen Zucker abschütteln, ohne etwas dabey zu fürchten; dann läßt man auf einem Bleche die Zwieback langsam gar backen, und schneidet sie vom Papiere herunter, wenn sie etwas abgekühlt sind.

823. Marzipan oder Mandel-Nüsse.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln, 1 Pf. Zucker und ¼ Pf. Mehl; die abgeschälten und getrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit ein wenig Wasser ganz fein, dann thut man sie mit ¾ Pfund Zucker in einen kupfernen Kessel, und läßt auf egalem Kohlfeuer über einem Windofen oder Casseroll-Loche die Feuchtigkeit unter stetem Rühren aus den Mandeln abrauchen; wenn dieß geschehen, thut man alles aus dem Kessel heraus auf einen reinen Backtisch, melirt das zurückgelassene ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund Mehl unter einander, und bedient sich dessen zum Unterstreuen. Man rollt alsdann diesen Mandelteig wie einen Pasteten-Wasserteig so dünn aus, als nöthig ist, schneidet sich viereckige Stücke aus, drückt diese in kupfernen oder hölzernen Nußformen ab, und trocknet sie auf Papier und Blech in einem ganz schwachen Ofen. Wenn man dann Gebrauch davon machen will, so füllt man Eingemachtes darein, setzt solche mit Caramel zusammen, garnirt damit Backwerk und Grotten, oder gibt auch Assietten damit zu Tische.

824. Caramel oder Gersten-Zucker.

Der Caramel hat weiter kein bestimmtes Maß, man kann auf den Zucker viel, auch wenig Wasser gießen, beydes wird am Ende zurecht kommen. Man setzt 1 Pfd. Zucker in einer kupfernen Caramel-Pfanne mit so viel Wasser zum Feuer, daß der Zucker hinlänglich schmelzen kann, und schäumet solchen gut aus. Anfangs und während derselbe einkocht, oder vielmehr das Wasser abraucht, kann man demselben viel Feuer anvertrauen, läßt sich aber der Caramel schon hören, so muß man

mit einem nassen ausgedrückten Schwamme inwendig die Pfanne öfters aus- und abwischen, damit sich kein Brand ansetzt, wodurch der Caramel Schaden leidet. Hält man den Caramel für gut, so muß man denselben probiren, indem man einige Mahl einen Löffelstiel erst im Wasser naß macht, in den Caramel hinein tunkt, und eben so geschwind in ein Gefäß mit Wasser, welches man die Zeit neben sich stehen gehabt, hinein taucht, und es mit den Händen abmachet; bricht der Zucker kurz ab, wie Fensterglas, so ist derselbe gerecht, biegt er sich aber nach, so läßt man solchen so lange noch kochen, bis derselbe gedachte Probe aushält. Mit diesem Caramel setzt man alle künstlich gemachten Backwerke zusammen von Nr. 808 an. Von den Backereyen von Nro. 817 bis 826 läßt sich die beste Grotte formiren, welche in Nr. 826 beschrieben werden soll.

825. Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.

Man reibt 5 Loth trockene Mandeln auf einem kleinen Muskat-Reibeisen, thut 7 Loth Zucker dazu, und rührt es mit 12 Eyerdottern in einer Casserolle auf dem Feuer ab. Wenn diese gelbe Masse kalt ist, so drehet und formt man kleine Wurzeln davon, und trocknet solche, dann kocht man apparte etwas rothen Flor, drückt ihn aus, und läßt das rothe Wasser bis zum Safte kurz einkochen, melirt darein grob gestoßenen Zucker, und läßt solchen im Ofen trocken werden, wie groben Streuzucker. Hierin wendet man dann die erstgemachten Wurzeln, bevor sie ganz trocken sind, um, bestreuet sie oben, wo das Kraut eigentlich sitzt, mit grobem weißem Zucker oder Zuckerkraut, und läßt sie dann vollends ganz hart werden. Die Rübchen braucht man zur Garnirung einer Grotte.

826. Grotte von Mandelhäufchen mit Verzierungen.

Von ½ Pfund Mandel-Schmarren. Nro. 817 bildet man sich den Boden der Grotte auf einer Schüssel,

und von 1 Pfund Mehl und ½ Pfnud Zucker mit Eyerweiß angestoßen bauet man das Gestell dazu in die Höhe. Nun macht man 4 Couleuren Mandelhäufchen Nr. 819, ½ Pfund englische Brezeln, ½ Pf. Mandelkränze, ½ Pfund Gewürzkuchen, ½ Pf. Zuckerzwieback, ½ Pf. Marcipan-Nüsse und Zuckerwurzeln, und setzt dieß alles mit 1 Pfund Caramel um, und auf dem Gerippe zusammen, macht auch Häkchen von Caramel, und hängt Backwerk daran. Zur Unterlage kann man auch eine Wiener Torte oder Strangenkuchen nehmen, indem man das Gestell mit Caramel darouf befestigt. — Alle Backwerke von Nro. 817 — 826 lassen sich zur Grotte anwenden, und, mit Geschmack aufgeputzt, wird sie überall Beyfall finden.

827. Torte von Butterteig mit frischen oder eingemachten Früchten.

Auf 1 Pfund Butter rechnet man ¾ Pfund Mehl, das Gelbe von 2 Eyern und 2, höchstens 3 Obertassen voll Wasser. Man stößt den Teig an, wie Nro. 307 schon gelehrt worden, und wenn der Teig zum dritten Mahle ausgerollt ist, macht man davon seine Torte, legt das Eingemachte hinein, und bandelirt solche Torte, legt einen Rand oder Band von 2 Finger breit herum, bestreicht dieselbe mit Eyern, und bäckt solche gar. Nimmt man aber frische Früchte, es seyen was für Früchte es wollen, so kocht man solche en Compôte mit Zucker, Wein und Wasser, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, kocht die Soß kurz ein, melirt die Früchte mit der eingekochten Liquide, und macht davon die Torten: die Tortelets auf dieselbe Weise. Zu den Tortelets bedient man sich blecherner Ausstecher, den untersten Boden bestreicht man, in den obersten sticht man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eine Oeffnung, bandelirt sie mit 2 oder 3 geschnittenen Teigriemen, deckt sie mit dem Rande umher zu, bestreicht sie mit Eyern, und bäckt sie gar.

*

828. Butter-Torte mit Mandel-Crême.

Wenn man einen fertigen Butterteig hat, so macht man die Torte, schneidet einen Boden aus, und belegt solchen mit einem guten Rande, rührt ½ Pfund fein geriebene Mandeln mit ½ Pfund Zucker, und in allen 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, Zimmt und Citrone gehörig ab. Hierauf wird es in den Teig, es sey Torte oder Tortelets, eingefüllt, bandelirt und gar gebacken. Auch kann man die Mandeln und Pomeranzen dazu geben, entweder 1 oder 2 frische Orangen abreiben, und unter die Mandeln mischen, oder trockene candirte Orangen fein hacken und darunter nehmen.

829. Torte von Reiß und Rindermark.

Der Butterteig wird, wie Nr. 307 und schon öfters gesagt, verfertiget, und der Unterboden mit einem guten Rande versehen, ½ Pfund Reiß wird blanchirt, dann mit einer Kanne Milch ausquellen gelassen, ¼ Pf. Butter zu Sahne mit 8 Eyerdottern gerührt, ¼ Pfund gehackter Nierentalg und ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt und Citronen-Schale, das Weiße zu Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, in den Teig gegeben, bandelirt, bestrichen und gar gebacken.

830. Crême-Torte oder Tortelets.

Den Butterteig macht man, wie auch die Torte oder Tortelets so weit fertig, bis der Creme eingefüllt wird, welchen man bereitet, wie nachstehet. Man läßt eine Kanne Rahm und ½ Pfund Zucker aufkochen, schlägt von 8 Eyern das Weiße zu Schnee, und kocht den Schnee in gedachtem Rahm, ziehet ihn auf ein Sieb, damit er ablaufe, und wenn aller Schnee gekocht ist, so läßt man den Rahm ganz kurz einkochen, bis auf etwa eine Kaffehschale voll, ⅓ Pfund Mandeln reibt man dann ganz fein, gibt ¼ Pfund Butter darunter, den auf dem Haarsiebe befindlichen Schnee, wie auch 8 Eyerdotter, den eingekochten Rahm nebst Zimmt und Citronen-Schale dazu, und wenn alles bey-

sammen ist, thut man es in die Torte oder Tortelets, und bäckt sie gar; bandelirt wird selbige nicht.

831. Torte von Obers und Pomeranzen.

Man macht den Butterteig und die Torte fertig, wie Nr. 307 und öfters gesagt ist. Unter dieser Zeit macht man den Crême, und richtet sich immer nach dem, was benöthigt ist. Alle vorher beschriebene Torten sind immer auf 1 Pfund Butter berechnet, soll also ein dergleichen Kuchen größer eingerichtet werden, muß man von allen so wohl von der Torte als auch von dem einzufüllenden nur ein Viertel oder halb so viel mehr nehmen; dann läßt man ½ Kanne Milch, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker zusammen in einer Casserolle aufkochen, schüttet auf ein Mahl ein halb Pfund Mehl hinein, und rührt es einige Minuten durch einander, so wird es wie ein abgebrannter Spritzteig werden. Diesen Teig läßt man etwas abkühlen, gießt nach und nach ein paar Theetassen voll Milch dazu, und rührt den Teig damit glatt, schlägt 8 Eyerdotter und das Weiße zu einem guten Schnee dazu. Diese Crême-Masse läßt sich auf vielerley Weise verändern, wodurch sodann eine solche Torte von Obers allemahl einen anderen Nahmen erhält. Da die jetzige wie Pomeranzen seyn soll, so reibt man 2 Orangen ab, und nimmt auch den Saft mit dazu. Zu einer anderen nimmt man Orangen-Blüthe, zur dritten Citronat, zur vierten bittere Mandeln 2 Loth, zur fünften von eingemachten Früchten aller Art u. s. w. Der Crême ist immer das Fundament, die benannten Ingredienzien geben der Torte nur die Benennung.

832. Torte mit Obers von Choccolate.

Man macht es genau nach der obersten Beschreibung mit dem Crême, reibt ¼ Pfund Choccolate fein auf dem Reibeisen, und rührt solche unter den Creme, gestoßenen Zimmt und abgeriebene Citrone kann man unter allen Creme nehmen.

833. Mark-Torte mit Obers.

Die Torte so wohl als der Crême wird nach obiger Beschreibung Nr. 831 fertig gemacht. Zuletzt hackt man ¼ Pfund Rindermark so fein wie geriebenene Semmel, rührt es unter den Crême, gibt es in die Torte, und bäckt solche gar. Hat man noch Teig übrig, so kann man bey obigen Dreyen die mit einem Backrade gemachten Bänder bandeliren.

834 Pfannkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachtem.

Die eingemachten Früchte muß man vorher fertig haben. Alsdann macht man einen guten Hefenteig wie bey den Dampfnudeln Nro. 533. Man bestimmt dazu 2 Pfund Mehl, schüttet diese in eine Casserolle, schlägt 2 ganze und das Gelbe von 6 Eyern dazu, 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmt und Muskate, 1½ Pfd. abgeklärte Butter, 2 oder 3 Löffel gute Hefen und ½ Kanne lauwarme Milch, schlägt mit einem Holzlöffel diesen Teig eine gute ½ Stunde tüchtig durch, macht dann den Teig von dem Rande der Casserolle und des Löffels mit Hülfe etwas Mehles ab, deckt den Teig zu, und läßt ihn in der Casserolle an einem warmen Ort aufgehen. Wenn solches geschehen, schüttet man den Teig auf einen reinen Backtisch, und rollet solchen mit Hülfe frischen Mehles, jedoch nicht zu dünn aus, gibt von dem Eingemachten einen halben Löffel voll hinein, das heißt, neben einander, schlägt den Teig darüber, und drückt mit den Fingern den Teig um das Eingelegte herum fest an einander, schneidet mit dem Backrade die Kräpfchen ab, legt solche auf eine mit Mehl bestreuete Serviette, und läßt sie wieder aufgehen; dann bäckt man die Pfannenkuchen in heißer abgeklärter Butter oder Schmalz aus, wobey man aber während des Backens die Casserolle fleißig schütteln muß, damit sie auf beyden Seiten zugleich backen; dann legt man solche auf Papier, und beym Anrichten bestreuet man sie mit Zucker. Diese Kräpfchen macht man mit allen möglichen Früchten. Das feste Zu-

sammendrücken ist hier das Nothwendigste, sonst kocht das Eingemachte aus, und verdirbt die Backbutter.

835. Wiener-Kräpfchen.

Man schüttet auf einen Backtisch 2 Pfund Mehl, das Gelbe von 8 Eyern 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskate, stößt diesen Teig mit ¼ Kanne Milch an, und arbeitet denselben mit den Händen gut durch, wie einen Butterteig; dann macht man alles von Händen und Tisch rein zusammen, streuet Mehl unten und oben, schlägt ihn 3 Mahl zusammen, wie einen Tortenteig, und rollt ihn eines halben Fingers dick aus. Hierzu muß man ein blechernes Modell haben, 6 Zoll hoch, unten 2 Zoll und oben 2½ Zoll weit, oben ist ein eiserner Stiel 1 Fuß lang daran befestigt, an welchem dicht an der Form oben ein langes Band angebunden ist. Man schneidet sodann den Teig in Stücken; und wickelt um das Modell den Teig herum, bewickelt denselben mit dem an dem Modell befindlichen Bande 3 bis 4 Mahl und bedient sich zum Ausbacken eines ordinären Topfes, welcher nur halb voll heißer Backbutter seyn darf, und bäckt so eines nach dem anderen darin gar. Wenn der Teig erst hart gebacken ist, kann man das Band loswickeln, und die Kräpfchen vollends gar backen. Wenn das Modell, wie wohl zu verstehen ist, wie ein Trichter inwendig hohl und erst ein Mahl heiß geworden ist, so geht es geschwind mit dem Ausbacken. Man legt solche dann auf Papier, und beym Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet.

836. Bayreuther-Kräpfchen.

Unter den oben beschriebenen Teig arbeitet man ½ Pfund ganz fein geriebene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn können, schneidet den Teig in eben solche Stücken, wickelt sie um das Modell, und bäckt sie im Topfe mit Butter oder Schmalz gar. Beym

Anrichten werden sie gut mit Zucker und Zimmt bestreuet.

837. Florentiner Tortelets mit Pomeranzen.

Im Winter macht man den Teig von Butterteig, wie die Freundschafts-Pastete Nr. 806, jedoch den Teig ganz dünn ausgerollt, weil die Masse feucht ist, die darin gebacken wird. Ist es aber in heißen Tagen, so macht man einen mürben Teig, wie Nr. 251 bey den Grisetten beschrieben ist, und es ist besser, daß man solche in blecherne Formen oder Pfännchen rangirt. Zu dem Florentiner-Teige nimmt man dickgewordene Milch, und schüttet solche auf eine auf den 4 Füßen eines Schämels gebundene Serviette. Wenn dann die dicke Milch rein abgelaufen ist, rührt man nach Proportion des Quantums, z. B. zu einer ½ Kanne dicken Milch ½ Pfund Butter zu Sahne mit 6 Eyerdottern, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund candirte Orangen-Schalen fein gehackt; nimmt man frische Orangen, so muß man 4 Loth Zucker mehr in die Masse nehmen, etwas Zimmt und Muskate, gießt alles zusammen, zuletzt das Weiße zu Schnee, und nur davon die Hälfte in die Masse; füllt es dann in die Pfännchen, solche mögen nun von Butter- oder mürbem Teige seyn, und läßt es langsam gar backen. Die Florentiner-Tortelets macht man zur Veränderung auch ein anderes Mahl mit Korinthen, das dritte Mahl mit Pistazien, das vierte Mahl mit bitteren Mandeln oder bitteren Macronen u. s. w.

838. Sister-Kuchen oder Kugellopf.

Man nimmt 1 Pfd., abgeklärte Butter, 1¼ Pfd. Mehl 20 Stück Eyer und ¼ Pfund Zucker. Die abgeklärte Butter rührt man zu Sahne, und schlägt nach und nach 20 ganze Eyer darein, zuletzt ¼ Pfund Zucker und 1¼ Pfund Mehl, etwas Muskaten-Nuß und Zimmt, wie auch 3 gute Löffel voll Hefen, rühret den Teig noch eine halbe Stunde tüchtig um, setzet die For-

men mit gut mit Butter bestrichenem Papiere aus, streuet sie mit Semmel aus, läßt es an einem warmen Orte aufgehen und im mittelmäßig heißen Ofen gar backen.

839. Sister-Kuchen mit Mandeln.

Wenn, wie zuvor gesagt, 1 Pfund abgeklärte Butter mit 20 Eyern zur Sahne gerührt ist, so reibt man ½ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn können, ganz fein, thut sie unter die zu Sahne gerührten Eyer, dann Zucker, Mehl, Hefen und Gewürz dazu, läßt es, wie oben gesagt, in gut bestrichenen und ausgesetzten Formen gehen, und dann 1 Stunde gar backen. Zur Veränderung wäscht man ¼ oder ½ Pfd. Korinthen aus, und wenn solche abgetrocknet sind, rührt man sie mit in die Kuchenmasse, und läßt es, wie vorhin gesagt, in Formen raschen und backen.

840. Napf-Kuchen.

Man braucht dazu 1 Pfund Butter, 1 halbe Kanne Milch, 12 Eyer, ⅜ Pfd. Zucker, 3 Pfd. Mehl, etwas Gewürz und etwas Hefen. Hiervon hebt man sich ½ Pfd. Mehl zum Aufmachen und Unterstreuen auf. Die übrigen 2½ Pfund schüttet man in eine Casserolle, schlägt die 12 Stück Eyer hinein, gibt den Zucker, die Hefen, Muskate, Zimmt und Nelken dazu, und rührt es mit der Milch an. Unterdessen läßt man die Butter klar kochen und abkühlen. Wenn der Teig tüchtig geschlagen ist, daß selbiger schon anfängt sich zu erheben, gießt man die Butter dazu, jedoch nur nicht heiß, und arbeitet den Teig so tüchtig durch, bis die Butter ganz verschwunden ist. Wer da will, kann ½ Pfund Mandeln und Rosinen auch darunter nehmen. Die Casserolle mit dem Teige läßt man zugedeckt an einem warmen Orte raschen, und füllt den Teig in eine bestrichene Form, welche mit Semmel ausgestrichen seyn kann. Diese macht man halb voll, und läßt sie raschen, bis die Form meist voll ist; dann 1½ Stunde gar backen gelassen.

841. Butter-Flechten.

Nach obigem Ansatze stößt man 1 Portion Teig an, und läßt ihn in der Casserolle aufkochen; dann schlägt man denselben auf den Backtisch, walket mit den Händen ein Stück von gedachtem Teige lang aus, und schneidet Stücken in Größe einer wälschen Nuß groß. Solcher 3 Stücken walket man eine Spanne lang und eines Fingers dick, flicht immer aus 3 Strängen solches Teiges eine Flechte, rangirt diese Flechten neben einander auf ein reines Blech, läßt sie aufgehen oder raschen, und bestreicht solche, ehe sie in den Ofen zum Backen geschoben werden, mit Ey und geschmolzener Butter; wenn sie gar sind, werden sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreuet. Man kann auch Korinthen und fein geschnittenen Citronat mit hinein nehmen.

842. Butter-Brezeln.

Dieß ist eben derselbe Teig von 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Eyern, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Kanne Milch, Berme oder Hefen, Muskate, Zimmet, Citronat und Citronen Schale. Wenn der Teig erstlich in der Casserolle gerascht hat, so wird er dann auf dem Tische aufgewirkt und Brezeln davon gemacht, die obere Seite von den Brezeln auf einen Bogen Papier in groben Zucker gedrückt, und dann aufs Blech gelegt, damit die bezuckerte Seite oben kommt; dann läßt man es in Zeit von 1/2 Stunde raschen und gar backen.

843. Englische Brezeln.

Man braucht 1 Pfd. Butter, 2 1/2 Pfd. Mehl, 2 Eyer, 1/4 Pfund Zucker, Gewürz und 1/2 Kanne Rahm, Die Butter wäscht man rein aus, und läßt solche mit 1/2 Kanne Rahm und 1/4 Pfund Zucker eine Weile kochen, damit sich der Rahm in etwas veringere, und die wässerigen Theile verfliegen. Wenn es etwas abgekühlt ist, so schüttet man 2 Pfd. Mehl hinzu, arbeitet es durch, gibt zugleich auch 3 gute Löffel voll Hefen, 1/2 Muskaten-Nuß daran, und arbeitet es so lange, bis nichts mehr

an der Casserolle sitzen bleibt; dann thut man es auf einen reinen Backtisch, walket es länglich aus, und von einem Stück, gleich einer großen wälschen Nuß, macht man lange Striemen, schlägt beyde Enden, das eine nach links, das andere nach rechts der Mitte zu, und formirt eine wie bey dem Geschirr längliche ovale Schnalle, durch Hülfe des zurück gelassenen ½ Pfundes Mehl, rangirt sie ganz dünn mit zerschlagenen Eyern, und bäckt sie dann gar.

844. Salilame oder spanischer Kuchen.

Man braucht dazu 2½ Pfund recht feines Mehl, ½ Kanne Rahm, 2 Eyer, ⅜ Pfund Zucker, Muskate und etwas Hefen.

Man schüttet 2 Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte man 4 Loth Zucker, 2 Eyer, Muskate und 3 Löffel voll gute Hefen thut, und mit ½ Kanne Rahm auf den Tisch mit den Händen anklopft, bis solcher recht locker und zart wird; dann macht man alles von Händen und Tisch mit Hülfe des ½ Pfundes zurück gelassenem Mehl zusammen ab, würkt es auf, legt es mit einer Serviette in eine Casserolle, und läßt es raschen. Wenn solches geschehen ist, würkt man es wiederum auf, und macht einen flachen, nur 2 Finger hohen Kuchen davon, lang oder rund, wie man solchen serviren will, läßt denselben wieder aufraschen, und bäckt ihn gar. Sodann raspelt man solchen Kuchen völlig ab, sondert mit einem langen und scharfen Messer das Obertheil davon ab; ½ Pfund Butter, welche ganz frisch seyn muß, streicht man nun auf beyde Seiten des Kuchens, deckt solchen wieder zusammen, und setzt diesen nun fertigen spanischen Kuchen wiederum in einen temperirten Ofen, damit die eingestrichene Butter völlig durchziehe, und dann wird derselbe ohne alles weitere Hinzuthun angerichtet.

845. Ausgebackene Zucker-Rosen oder Zimmet-Rosen.

Ein halb Pfund Butter, 2 Pfd. Mehl, ½ Pfund

Zucker, 8 Eyerdotter, ein wenig Zimmt und Citrone stößt man mit den Händen und mit etwas Milch zu einem mürben Teige an, macht alles von Händen und Tisch rein ab, und rollt diesen Teig ganz dünn aus, sticht mit einem blechernen krausen Ausstecher diesen Teig aus, jedoch mit viererley Modellen, wovon eines immer dem anderen an Größe folgt; dann macht man einen Finger mit Eyerdotter ein wenig naß, berührt die Mitte des größten Teig-Bodens, legt ein trockenes, welches etwas kleiner ist, darauf, und drückt es fest an das unterste an, benetzt das zweyte wieder mit Ey, und so continuirt man, bis 4 oder 3 Stück über einander liegen; dann kann man diesen zusammen gelegten Blättern noch einen guten Druck geben, und solche in einer Casserolle mit heißer abgeklärter Butter, unter stetem Schütteln ausbacken. Beym Anrichten werden sie gut mit Zimmt und Zucker bestreuet.

NB. 1½ Pfund Mehl wird zum Teige, und ½ Pf. Mehl zum Nachstreuen gerechnet.

846. Waffeln.

Ein Pfund Butter, abgeklärt, wird mit 18 Eyerdottern zu Sahne gerührt; 1 Muskaten-Nuß und eben so viel Zucker, mehr aber nicht, 1¼ Pfd. Mehl, das Weiße zu Schnee, 3 gute Löffel voll Hefen und zuletzt ¾ Kanne guter Rahm dazu gethan, alles gut durch einander gerührt, und wenn solcher Teig an einem warmen Orte 2 Stunden gestanden hat, und zuweilen eben durch einander gerührt ist, mag man ihn im heiß gemachten Waffeleisen, welches Anfangs mit Speck bestrichen seyn muß, ausbacken, mit Zucker und Zimmt bestreuen und warm speisen lassen.

847. Waffeln anderer Art.

Man kläre mehr als 1 Pfund Butter ab, und messe dann folgende Quantitäten ab. Ein Bierglas voll abgeklärte Butter, 1 Bierglas voll ausgeschlagene Eyer, 1 Bierglas voll Rahm, und 1 Glas voll eingedrücktes

Mehl, alles dieses schüttet man in einen Topf, rührt es gut durch einander, damit es nicht klümpericht werde, gibt 1 Muskaten-Nuß, eben so viel fein gestoßenen Zucker und 3 gute Löffel voll Hefen dazu, läßt den Topf zugedeckt an einem warmen Orte, oder auch im warmen Bette stehen, und wenn man auch die Waffeln des Morgens einrührt und Abends erst aufbäckt, so ist es sehr gut, wenn solche recht langsam aufraschen; dann wird der Teig wie zuvor im mit Speck gestrichenen heißen Eisen gebacken und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet.

848. Spritz-Gebackenes.

Man läßt ¾ Kanne Milch, ¼ Pfund Butter und 1 Loth Zucker in einer Casserolle aufkochen, schüttet mit einem Mahle 2 Pfd. Mehl darein, rührt es so wohl vom Boden als auch von der Seite der Casserolle mit einem guten Holzlöffel ab, und continuirt damit auf egalem gelindem Feuer eine ganze Weile. Sollte der Teig nicht recht steif seyn, so schlägt man den Teig heraus aus der Casserolle, bestreuet dessen Boden mit noch etwas Mehl, thut den Teig wieder hinein und auf's Feuer; dann läßt man den Teig etwas abkühlen, und verarbeitet dann mit den Händen nach und nach 14 ganze Eyer und 6 Eyerdottern darein. Auch kann solcher Teig in einem Mörser oder Reibsteine gerieben werden, dann thut man etwas davon in eine Spritze mit einem Sterne, spritzt ihn durch und bäckt nicht zu viel auf ein Mahl in heißer Butter aus, sondern läßt sich Zeit, schüttelt aber die Casserolle, damit der Teig allenthalben zugleich bäckt. Das Schütteln der Casserolle bewirkt auch, daß das Backwerk kein Fett an sich zieht. Wenn der Fall sich einstellt, daß ein solches Backfett oder Backbutter in die Höhe steigt, so muß man es nur dreist dem Feuer anvertrauen, dazu mit dem Schaumlöffel auf der oberen Fläche der Casserolle rühren, so läßt das Steigen nach. Beym Anrichten streuet man Zucker und Zimmt über das Gebäck.

849. Spritz-Gebackenes auf eine andere Art.

Ein Pfund ausgewaschene Butter setzt man in ei-

ner Casserolle mit ¾ Kanne Milch, etwas abgeriebener Citronen-Schale und so viel Zucker als ein Taubeney oder Muskaten-Nuß groß aufs Feuer, läßt es aufkochen und schüttet 1 Pfund Mehl darein, rührt es auf dem Feuer etwa 5 Minuten lang, und läßt es abkühlen. Sodann schlägt man nach und nach 16 ganze Eyer hinein, und rührt solche noch immer mit demselben Löffel, bis die 16 Eyer alle hinein sind, alsdann füllt man diesen Teig in eine mit einem Sterne versehene Spritze, spritzet den Teig auf ein ganz trockenes Blech, und bäckt ihn im nicht zu heißen Ofen. Man kann dieß Spritz-Gebackene auch auf nachstehende Art glaciren. Wenn der Teig aufgespritzt ist, meisten Theils in runder Faßon, so bestreuet oder bewirft man mit grob geriebenem Zucker den gespritzten Teig, und klopft mit einer Mörserkeule oder Spritzenholz auf den Boden des Bleches, so wird von der Erschütterung der daneben gefallene Zucker in die Höhe springen und auf den Teig fallen, und wenn mit diesem Verfahren eine kurze Zeit continuirt wird, so wird nicht ein Körnchen verloren gehen. Wenn dieser Teig dann gebacken ist, so siehet er aus, wie mit Zucker candirt, und so bald es mit dem Bleche aus dem Ofen kommt, muß man es gleich abschneiden.

850. Kleine Backerey mit Sahne oder Rahm-Schnee gefüllt.

Ein halb Pfund Butter und 1 Pfund Wasser läßt man aufkochen, und schüttet ½ Pfd. Mehl darein, brennt es, wie den obigen Teig ab, und wenn es abgekühlt ist, schlägt man das Gelbe von 8 Eyern hinein, abgeriebene Citronen-Schale und Muskate, das Weiße zu Schnee geschlagen und alles unter die Masse gerührt; dann wird es auf ein trockenes Blech, so groß wie Taubeneyer, aufgesetzt und gleich gebacken, jedoch gelinde; wenn solche kleine Backereyen gar sind, schneidet man sie oben auf, und füllet einen geschlagenen Schnee-Rahm hinein. Man schlägt ½ Kanne Rahm recht tüchtig, füllt solchen auf ein Sieb, dann wird derselbe versüßt, und

in die kleine Backerey beym Anrichten gefüllt. Man kann auch unter den Schnee Erdbeeren oder eingemachte Früchte nehmen.

851. Gebackene Tarrons.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 16 Eyer, ¾ Pfund Zucker und ½ Kanne Milch. Die ausgewaschene Butter läßt man mit der ½ Kanne Milch aufkochen, gibt zugleich etwas ausgewaschene Citronen-Schale und wie ein Taubeney groß Zucker dazu, das Pfund Mehl darein, dann abgebrannt und wenn es abgekühlt ist, nach und nach die 16 Eyer alle ganz hinein; dann thut man diesen Teig in eine Spritze, worin vorn anstatt eines Sternes, ein Wurstrohr eingelegt ist, und spritzet den Teig egal in runden Ringeln heraus, bäckt sie gelinde gar, und gibt beym Anrichten den Anfangs bemerkten Zucker darüber.

852. Pouplain.

Man läßt 1 Pfund ausgewaschene Butter, ¾ Kanne Milch, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskate in einer Casserolle aufkochen, und brennt darin 1 Pfund Mehl ab. Wenn es aber abgekühlt ist, so schlägt man nach und nach 18 Eyer ganz hinein, und arbeitet es gut unter einander; dann setzt man eine Mittel-Casserolle mit kalt bestrichenem Butterpapiere aus, und thut den Teig hinein. Die Casserolle braucht nur halb voll zu seyn. Man läßt solche Casserolle wohl 2 Stunden in stärkerer Hitze, als bey dem Vorherbeschriebenen backen; dann nimmt man die Casserolle, schneidet auf den Rand derselben das heraus gestiegene Backwerk ab, so daß es aber nicht zerbricht. Mit einem Löffel hohlet man den weichen Teig, welcher sich in der Mitte befindet, heraus, und dann erst stürzt man sich den hohlen Kuchen auf die Hand, bestreicht beyde Theile hinlänglich mit Himbeeren-Gellé, bepudert es stark mit Zucker und läßt beyde Theile im Ofen noch nachtrocknen; den herausgenommenen ähnlichen Teig reibt man in einem Reibe-

stein oder Mörser, schlägt noch 4 Eyerdotter, das Weiße zu Schnee dazu, und setzt es auf's Blech wie kleine Backereyen, so hat man davon eine Garnitur zu den ersten Pouplain. Beym Anrichten setzt man die beyden hohlen Theile auf einander, und garnirt sie mit den kleineren.

853. Schnee-Bälle mit Mandeln.

Man brennt einen Spritzteig ab von ¾ Kanne Milch, ¼ Pfund Butter, 1 Loth Zucker; wenn solches kocht, so brennt man 1½ Pfund Mehl mit ein Mahl darin ab, und wenn es noch mehr Mehl vertragen kann, so streuet man noch ½ Pfund nach, stößt dann ½ Pfund Mandeln, unter welchen 1 Loth bittere seyn können, mit 3 oder 4 ganzen Eyern recht fein, thut solche zu dem abgebrannten Spritzteige, schlägt noch 12 Stück ganze Eyer und 4 Eyerdotter nach und nach hinein, arbeitet es mit reinen Händen recht gut durch, sticht es mit einem Löffel in heiße Butter, und läßt es unter beständigem Schütteln gar backen. Bis zum Anrichten muß man es auf Papier legen lassen, dann gut mit Zucker bestreuen.

854. Spritz-Gebackenes.

Man legt auf einen reinen Tisch 1½ Pfund Mehl, schlägt darein 6 ganze Eyer, 2 Loth Zucker, 4 Loth Butter, Muskaten-Blume, Citronen-Schale und rührt mit einem Messer diesen Teig eben so, als wollte man Nudelteig machen. Wenn solcher nicht zu fest ist, so rollt man ein Stück davon dünn aus, schneidet mit einem Backrade Flecken, dann in deren Mitte zwey Schlitzen, durch diese Schlitze sticht man jede Ecke des Teiges, eins links, das andere rechts, und so continuirt man mit dem Teige, bis solcher aller auf diese Art bestellt ist; dann bäckt man es in heißer Backbutter aus, jedoch nicht so viel mit einem Mahle. Man gießt auch einen Löffel voll Franzbranntwein Anfangs zu dem Teige; dieß, glaubt man, soll dem Fette widerstehen. Beym Ausbacken rollt, rüttelt und schüttelt man die Casserolle, und bestreuet das Gebäck beym Anrichten gut mit Zucker.

855. Ausgebackene Hohlunderblüthen.

Man macht eine gute weiße Bier-Claire nach Nr. 98, oder man thut in eine Casserolle oder tiefen Napf 1 Pfund Mehl, schlägt in solches Mehl 2 ganze Eyer und 4 Eyerdotter, ¼ Pfund Zucker, 2 Löffel voll Hefen, Muskate und abgeriebene Citronen-Schale, und rührt den Teig mit ungefähr ½ Kanne weißem Bier so dick an, daß es so eben aus dem Löffel sich gießt, stellt es an einen warmen Ort, und wenn es aufgehet, schüttelt man den Staub von den Hohlunderblüthen ab, tunkt solche bis an den Stiel in solche Claire, und bäckt sie in heißer Butter aus.. Beym Anrichten bestreuet man sie gut mit Zucker und Zimmt.

856. Bignets-Bavous.

Zu diesem Backwerke hat man ein Eisen, welches 2 Finger hoch und in der Runde eines ordinären Bierglases ist. Es ist ein krauses Modell von Eisen, und an einen eisernen Stiel mit Handgriffen angeschraubt. Man macht dieses Bignet-Bavous-Eisen in der heißen Backbutter heiß, tunkt solches in die nachstehende Claire, so hängt sich gleich so viel, als zu einem jeden Kuchen oder Benje gehört, an das Eisen; dann hält man dasselbe mit der angesetzten Masse wieder in das heiße Schmalz oder Backbutter, und läßt es backen. Man macht es vom Eisen mit einer Spicknadel oder Messer los, und continuirt damit, so daß man 6 bis 8 zugleich backen kann. Wenn sie Couleur haben, zieht man sie mit einem Schaumlöffel auf Papier, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmt. Zu dieser Claire nimmt man 1 Pfund Mehl, dieß rührt man mit ¼ Kanne Milch glatt, thut von 2 abgeriebenen Citronen die Schalen dazu, und nicht mehr Zucker als ein Loth, Muskaten-Blume und Zimmt, dann 16 ganze Eyer und noch ¼ Kanne Milch, also in allen ½ Kanne Milch. Man rührt immer oder doch sehr oft den Teig, und besonders wenn man ausbacken will, sonst setzt sich das Mehl zu Boden, und die Bignets werden ungleich.

857. Bignets von Aepfeln.

Die Claire rührt man nach der Nr. 93 oder nach der Beschreibung von Nr. 855 an. Unter der Zeit, daß die Claire aufgeht oder raścht, besorgt man die Aepfel, welche man mit einem Aepfelstecher oder Spritzenrohr oder auch schmalen Messer erstlich aushöhlet, hernach abschälet, in egale Scheiben schneidet, und mit etwas feinem Zucker und Zimmet einmarinirt. Wenn nun die Claire gut geraścht, macht man die Ausbackbutter heiß, und gießt davon einen Mundlöffel voll in die Claire, wendet die Aepfelscheiben darin um, legt solche mit einem hölzernen Speiler oder Spicknadel in die Back-Casserolle so viel neben einander liegen mögen, schüttelt die Casserolle, damit das heiße Backfett unten und oben zugleich die Aepfelscheiben berührt, und wenn solche auf beyden Seiten egal gelbbraun gebacken sind, legt man dieselben auf Papier, bestreuet sie mit Zucker und glacirt die Bignets mit einer glühenden Schaufel, und läßt solche an einem warmen Orte bis zum Anrichten auf dem Bleche und Papiere stehen.

858. Bignets von Katharinen-Pflaumen.

Ungefähr 1 Pfund Katharinen- oder andere ausgesuchte große Pflaumen wäścht man und kocht solche wie Compot mit etwas Zucker, Zimmet, Citronen-Schale und 1 Glas Wein, jedoch ganz kurz von Soß, bis solche weich sind, daß man die Steine heraus nehmen kann, welches man dann auch thut. Unter solcher Zeit hat man eine Claire, wie die obigen bey den Aepfeln angerührt. Wenn solche gut ist, und man ausbacken will, so steckt man anstatt des Pflaumensteines eine gebratene Mandel in jede Pflaume, zieht mit einem Speiler solche Pflaumen durch die Claire, und bäckt sie in heißer Butter aus.

859. Bignets in Oblaten von allen Sorten Früchten.

Man besorgt eine Claire, welche Nro. 855 schon

beschrieben steht. Alsdann schneidet man die Oblaten-Bogen in egale Größe, damit immer 2 Stück gut auf einander passen. Hat man keine eingemachten Früchte und man nimmt frische, so kocht man selbige en Compôte mit Zucker, Citrone und Gewürz von ganz kurzer Soß; im Falle die Art Früchte oder Obst viel Soß geben, gießt man es auf ein Sieb, läßt die Soß ablaufen, und kocht selbige bis zum dicken Syrup oder Liquide ein, und melirt dann wieder die Früchte damit, füllt von gedachten Früchten etwas zwischen zwey Blätter Oblate, tunkt die 4 äußeren Kanten derselben einen Finger breit in die Claire, drückt die Kanten gut zusammen, und bäckt solche in heißer Butter aus. Man kann solche Bignets glaciren oder auch beym Anrichten nur mit Zucker bestreuen.

860. Englische Tortelets mit Eingemachtem.

Auf einen reinen Backtisch legt man 1½ Pfd. feines Mehl, in dessen Mitte ½ Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Pfund Zucker, 4 ganze Eyer, 2 Eyerdotter, Citrone abgerieben, Zimmet und Muskate; dann wird es mit 1 oder 2 Tassenköpfen voll Milch mit reinen Händen gut durchgearbeitet; dann macht man allen Teig von Tisch und Händen ab, auf einen trockenen Fleck zusammen, rollt solchen dünn aus, sticht mit einem Pastetchen-Ausstecher lauter Boden aus, und bestreicht das Untertheil am Rande ein wenig mit Eyern; dann wird Eingemachtes oder Früchte en Compôte, was man nur dazu bestimmt hat, hinein gefüllt, mit einem anderen Deckel zugedeckt und fest am Rande zusammen gedrückt, von etlichen Eyerweiß ein halber Schnee geschlagen, damit die Tortelets völlig bestrichen, gut mit Zucker bestreuet, und alsdann ein reiner Pinsel ins Wasser getaucht, und alle mit Zucker und Schnee versehenen Tortelets mit reinem Wasser bespritzt und langsam gar gebacken.

861. a) Wiener-Callatschen.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 2½ Pf. Mehl, 10 Stück

Eyer, 3/4 Pfd. Zucker, 1/2 Kanne Milch und Hefen. Die 2 Pfund Mehl schüttet man auf den Tisch, die Butter wird rein ausgewaschen und abgetrocknet, in das Mehl hinein gepflückt, 1/4 Pfund Zucker, 6 ganze Eyer, 4 Eyerdotter, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, Muskaten Blumen und Zimmet, auch abgeriebene Citronen-Schale und ein wenig Milch, alles hinzu gethan; dann arbeitet man diesen Teig mit beyden Händen eine halbe Stunde gut durch, alsdann von Tisch und Händen rein gemacht und zusammen auf einem reinen Orte des Tisches ausgewalket, Stücken, als wälsche Nüsse groß gemacht, mit den Händen rund gedrehet und aufs Blech gesetzt. Mit einem ganzen Ey, welches man in Mehl tunkt, drückt man jedes Häufchen flach und eine Vertiefung hinein, und läßt es raschen. Von dem Zurückgelassenen von 4 Eyern schlägt man einen halben Schnee, und wenn die so genannten Callatschen gut aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Schnee, bestreuet sie gut mit Zucker, bespritzt solche mit einem in Wasser getauchten Pinsel, und läßt sie im Ofen gar backen.

NB. Das zurückgelassene halbe Pfund Mehl rechnet man zum Aufmachen der Callatschen.

b) Hannöversche Callatschen.

Man nimmt dazu dieselbe Masse, nur mit der Veränderung, daß man oben in das eingedrückte Loch gehackte Mandeln und Korinthen legt, sie dann mit Schnee und Zucker bedeckt, mit Wasser bespritzt und gar bäckt.

c) Kümmel-Callatschen.

Auch dieß ist dieselbe Masse. Wenn solche mit Schnee und Zucker bedeckt sind, bespritzt man sie mit Wasser, und bestreuet sie mit candirtem Kümmel.

d) Zimmet-Callatschen.

Auch diese sind wie Nro. 861, wenn solche mit Schnee bestrichen sind, melirt man mit dem Zucker viel Zimmet, damit sie beym Bestreuen ganz braun werden.

e) Orangen-Callatschen.

Die Masse, wie die vorhergehenden. Wenn sie mit Schnee bestrichen, so hackt man Orangen-Schale fein, bestreuet sie damit und dick mit Zucker, bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie gar.

NB. Wenn der Callatschen-Teig auf dem Tische angestoßen wird, so muß er sehr zart durchgearbeitet werden. Auch kann man ihn erst in einer Casserolle aufgehen lassen, und dann die Callatschen auf vorbeschriebene Art machen.

862. Aepfelkuchen mit Sahne.

Ein Blech, welches auf 3 Seiten hohe Kanten hat, ist das beste hierzu. Man macht einen mürben Teig, wie zu den englischen Tortelets Nr. 860, und belegt den Boden des Bleches damit. Vorn auf der vierten Seite setzt man einen Rand von Wasserteig vor, damit nichts ablaufen kann. Die Aepfel schneidet man erst in ein Viertel, dann vor der Hand fein, und marinirt sie mit Zucker, Zimmet und Citronen-Schale ein; dann werden sie 2 Finger hoch auf den Teig rangirt. Auch kann man den Teig wie einen Hefenteig oder Dampfnudelteig Nr. 533 machen, aufrollen und davon den Kuchen machen. Der Crême wird also gemacht: Man passirt in ½ Pfund Butter, ½ Pfd. Mehl, bis das Mehl kraus wird, gießt dann ½ Kanne Milch darauf, und läßt es steif auskochen, thut ¼ Pfund Zucker, Zimmet und Citronen-Schale und von 12 Eyern das Gelbe dazu, rührt auch eine halbe Kanne guten dicken saueren Rahm, und zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen in den Crême, gießt es über die Aepfel, und bäckt es in einem gut heißen Ofen. Wenn der Kuchen gar und kalt geworden, schneidet man denselben in Stücken, bestreuet ihn mit Zucker und richtet ihn an. Man kann auch runde Kuchen, so auf der Schüssel servirt werden, auf diese Art mit einem Teigrande machen, um diesen Rand legt man ein mit Butter bestrichenes Papier, und hierum außerhalb wiederum einen Rand von Wasserteig, damit der Crême nicht abläuft, und gibt sie ganz zur Tafel. Auch kann man zuletzt die

Aepfel in den Crême schütten, es passiren und schwenken, alles mit einander in den Teigboden schütten und dann gar backen.

863. Kirschkuchen mit Sahne.

Man belegt ein mit hohen Kanten versehenes Blech mit mürbem Teige, oder auch mit gutem ausgerollten Hefenteige, wie Nr. 840, macht einen Crême wie zu den Aepfelkuchen, die Steine aus den Kirschen bricht man mit einem hölzernen Speiler heraus, den ausgetröpfelten Saft gibt man unter den Crême, schüttet die Kirschen auf den Teig, den Crême darüber, und läßt ihn in einem gut heißen Ofen gar backen. Man kann auch Kuchen, wie solche auf die Schüssel sich passen, allein backen, und ganz serviren.

864. Pflaumenkuchen mit Sahne.

Die Pflaumen können geschält werden, auch kann man sie mit den Schalen nehmen, jedoch die Steine heraus schneiden, dicht neben einander auf den Teig, wie vorsteht, rangiren, und den Crême, so wie bey den Aepfeln und Kirschen, darüber gießen und gar backen.

865. Nürnberger-Callatschen.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 8 Eyer, ¾ Pf. Zucker, 2½ Pf. Mehl, ¼ Kanne Milch, Hefen, Muskate, abgeriebene Citrone, schüttet zwey Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte schlägt man 4 ganze und von 4 Eyern bloß das Gelbe, ¼ Pfd. Zucker, das Gewürz und die Citrone, 3 bis 4 Löffel voll gute Hefen, stößt den Teig wie einen Wasserteig zu Torte an, und arbeitet solchen tüchtig durch. Wenn alles von Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht worden, rollt man den Teig aus, die Butter, welche man vorher hat auswaschen lassen, trocknet man mit einer Serviette ab, legt dieselbe in den Teig, überschlägt mit den Teigecken die Butter, und rollet ihn aus, schlägt den-

selben wieder zusammen, und continuirt damit 3 Mahl, wie bey einem Butterteige. Zum dritten Mahle läßt man den Teig wie einen Finger dick, und sticht mit einem blechernen Pasteten-Ausstecher kleine Kuchen aus, läßt solche auf einem Bleche mit Mehl bestreuet oder auf Papier gesetzt, raschen, dann mit Schnee bestrichen, gut mit Zucker bestreuet, mit einem Pinsel mit Wasser bespritzt und gar gebacken. Auf diesen Teig kann man auch candirten Kummel, Orangen oder Mandeln, wie bey den anderen Callatschen, zur Veränderung anbringen.

866. Mandel-Callatschen.

Ein Pfund Butter klärt man rein ab, thut sie in eine andere Casserolle, und rührt sie mit dem Gelben von 6 Eyern zu Sahne, ½ Pfund Mandeln abgebrühet und getrocknet, reibt oder stößt man mit 2 Eyerdottern recht fein, und rührt solche auch unter die Butter, damit in allen das Gelbe von 8 Eyern zu obiger Masse komme; dann wird ½ Pfd. Zucker, etwas Zimmet und ¾ Pfund feines Mehl, alles gut unter einander gerührt und auf ein reines Blech so groß wie wälsche Nüsse aufgesetzt, im Ofen bey mittelmäßiger Hitze gar gebacken und gleich vom Bleche abgeschnitten.

867. Weißes Brot von St. Hieronymus.

Zwey oder 3 weiße Mundsemmeln raspelt man ab, schneidet oben den dritten Theil in der Breite ab, und höhlet die innere Krume heraus, legt nun die Semmel in Milch, mit ein paar Eyern zerschlagen, worunter etwas Zucker, und läßt solche damit ganz durchweichen. Alsdann füllet man die Semmeln mit Compôte, was es für eines ist, Kirschen, Pflaumen oder Aepfeln, deckt sie wieder zu, und überzieht sie mit einem guten Schnee, dann mit Zucker bestreuet, mit Pistazien garnirt und eine Stunde im schwachen Ofen langsam gebacken, dann trocken angerichtet.

868. Freundschafts-Aepfel.

Die Aepfel höhlet man stark aus, schälet sie dann, rangirt sie gleich auf einer Assiette oder Schüssel, legt unter jeden Apfel eine eben so große Scheibe Oblaten, und füllt die Höhlung der Aepfel mit einem guten Compôte tüchtig voll, bedeckt die Oeffnung ebenfalls mit ein wenig Oblate, überzieht solche mit einem guten Schnee, bestreuet sie gut mit Zucker, und bäckt sie langsam, auch garnirt man sie beym Serviren mit roth gefärbten Mandeln. Um die Mandeln roth zu färben, kocht man rothen Flor, schneidet die Mandeln wie man sie haben will, und wenn der Flor ausgedrückt ist, läßt man die Mandeln mit dem rothen Safte bis aufs Trockene einkochen, wie bey den Mandel-Häufchen zu finden ist.

869. Aepfel und Birnen maskirt.

Die Aepfel oder Birnen kocht man mit Zucker, Gewürz und Wein zum Compôte. Mit den Aepfeln muß aber vorsichtig umgegangen werden, daß solche nicht weich sind, sonst zerfallen sie, die Birnen können mehr kochen. Wenn nun die Aepfel oder Birnen kalt geworden, wickelt man jedes Stück in zusammen gestoßenen Butterteig, bestreicht sie mit Eyern, und bäckt sie im gut heißen Ofen gar, überzieht sie dann mit Zucker-Glacé, welches bey der Wiener Torte beschrieben steht, und belegt sie, womit man will.

870. Aepfel auf preußische Art.

Die Aepfel stark ausgebohrt, abgeschält, in eine Casserolle oder Tortenpfanne, welche unten mit Butter bestrichen, einrangirt, und dann mit gehackten Mandeln, Korinthen, abgeriebener Citrone und Zucker voll gefüllt, ein Glas Wein daran gegossen, gut mit Zucker bestreuet, und einige Zeit im Ofen backen gelassen. Zuweilen muß man es begießen, aber nicht entzwey backen lassen, auf Porzellan anrichten, und den Satz aus der Casserolle oder Pfanne mit Wein loskochen lassen und darüber geben.

871. Kleines Brot auf Königinn-Art.

Ein Pfund ausgewaschene Butter läßt man mit ¾ Kanne Milch und so viel Zucker, als ein Taubeney groß, aufkochen, brennt darin 1 Pfund Mehl ab, und wenn es abgekühlt ist, so schlägt man 12 ganze Eyer und das Gelbe von 4 Eyern in die Teigmasse, abgeriebene Citrone, Zimmet und Muskate dazu, arbeitet den Teig recht gut durch, thut denselben in die Spritze mit einem weiten Wurstrohre, und spritzet daraus längliche, dem Zwieback ähnliche Bisquits aufs trockene Blech. Von dem zurück gelassenen Weißen der 4 Eyer schlägt man einen schwachen Schnee, überzieht die aufgespritzten Kuchen damit, bestreuet sie stark mit Zucker, bespritzt solche mit einem Pinsel in Wasser getaucht, und bäckt solches kleines Brot langsam und gelinde gar.

872. Zucker-Strauben.

Zu den Zucker-Strauben muß man einen Trichter haben, welcher 4 bis 5 Röhren unten hat, welche an der untersten Oeffnung nur so groß als eine Packnadel sind. Dann rührt man eine Claire an von ½ Pfund Mehl, 2 Loth Zucker und dem Weißen von 8 Eyern; wenn solches recht gut durchgerührt, gießt man die Ausbackbutter in eine Casserolle, welches inwendig nicht weiter im Umfange als eine Untertasse ist; dann schüttet man den Trichter von beschriebener Claire voll, und hält selbigen über die kleine Back-Casserolle, beym Durchlaufen der Claire muß man immer mit dem Trichter in der Hand herumfahren, wodurch lauter runde Ringel entstehen, die eines ins andere zusammen laufen; die Zucker-Strauben müssen auch nicht zu dick gemacht werden, und wenn sie auf der einen Seite Couleur haben, wendet man sie auf der anderen Seite um, sind sie aber auf beyden Seiten gut von Couleur, hebt man solche heraus, und legt sie auf ein Rollholz, damit sie sich oval ziehen; man kann nur jedes Mahl ein Stück nach dem anderen backen. Beym Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

873. Bisquit-Späne.

Ein Pfund Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 9 Stück Eyer, Muskate, Cardamomen und Citronen-Schalen, alles dieß thut man zum Zucker in einen Napf, Kessel oder eine Casserolle, und rührt es mit den 9 ganzen Eyern, eins nach dem anderen, eine gute halbe Stunde tüchtig durch, und thut das Mehl zuletzt hinein; dann bestreicht man Bleche mit einem Pinsel mit kalter Butter, streicht mit einem Messer diesen Teig, wie einen halben Finger dick, auf solches bestrichene Blech, wirft eine Hand voll Zucker darüber, und läßt es bey mittelmäßiger Ofenhitze gar backen. So bald das Backwerk heraus aus dem Ofen kommt, schneidet man es in 2 Finger breite Striemen, von einem Ende des Bleches bis ans andere, und schneidet es auch in der Quere durch, damit man Späne erhält, welche 2 Finger breit und eine kleine Spanne lang sind; man legt sie dann auf ein Rollholz, damit sich solche Späne etwas krumm ziehen.

874. Orangen-Späne.

Man nimmt 1 Pf Zucker, 1¼ Pf. Mehl, 9 ganze Eyer. Wenn der Zucker mit den ganzen Eyern eine halbe Stunde gerührt ist, dann reibt man 2 oder 3 Orangen auf dem Reibeisen ab, und thut die Schale in den Teig, wie auch 1¼ Achtel Mehl, streicht solches auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt es wie zuvor gar; so bald solches Backwerk heraus kommt, schneidet man es ebenfalls in 2 Finger breite Streifen, und legt es auf Hölzer, damit sie sich krumm ziehen, welches jedoch kein Gesetz ist, denn sie können auch gerade bleiben.

875. Mandel-Späne.

Ein Pfund Mandeln brühet man und trocknet sie ab, reibt oder stößt sie mit dem Weißen von 6 Eyern ganz fein, dann rührt man ¾ Pfd. Zucker zu den Mandeln, und noch von 4 bis 6 Eyern das Weiße unter beständigem Rühren dazu. Die Masse muß dick bleiben und

sich nicht mit einem Löffel gießen lassen; dann bestreicht man ein reines und gerades Blech mit Wachs oder Speck, streicht die Mandelmasse darauf, und bäckt sie bey ziemlicher Hitze gar, bis sie gelb ist; so bald das Blech aus dem Ofen kommt, muß man eilen, und solche gleich in eben so längliche Streifen schneiden, wie die Bisquit- und Orangen-Späne; denn wenn solche auf dem Bleche kalt werden, bekommt man sie nicht ganz herunter. In diesem Falle muß man das Blech wieder wärmen, und dann abschneiden.

876. Ausgebackene Hirschgeweihe.

Man stoße einen mürben Teig von nachstehenden Ingredienzen mit reinen Händen an. Man legt 1 und ein halb Pfund Mehl auf den Backtisch, in selbiges legt man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, ein Viertelpfund Zucker, 8 Eyerdotter, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet, Nelken, Cardamomen, und 1 bis 2 Tassenköpfchen voll Milch, stößt den Teig eine gute halbe Stunde mit den Händen an, und wenn alles rein von Tisch und Händen abgemacht und auf einen reinen Fleck gebracht ist, rollt man den Teig aus, schneidet mit dem Backrade Streifen einen Zoll breit und 4 Zoll lang, diese Stücken zacket man auf beyden Seiten mit dem Backrade noch 2 bis 3 Mahl ein, und bäckt diesen Teig in heißer Backbutter gelbbraun, so wird dieses Backwerk den Hirschgeweihen sehr ähnlich sehen. Beym Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmet gut bestreuet.

877. Orangen-Schnitten.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, 2 Orangen. Die Butter klärt man rein ab in eine Casserolle oder Schüssel, rührt solche zu Sahne, und schlägt nach und nach obige 12 Eyer hinein, so bald solche darin sind, thut man auch die abgeriebene Schale von 3 oder 4 Orangen, das Pfund Zucker und gleich darauf das Pfund Mehl dazu, streicht diesen Teig auf 3 Bogen Papier, und krempet die 4 Ecken der Papierbogen

etwas zusammen, so kann der Teig, wenn derselbe im Ofen warm wird, nicht herunter laufen, bestreuet es oben nach und nach mit Zucker, und bäckt es gelinde. So wie es aus dem Ofen kommt, muß man es gleich in Stücken schneiden, weil es sich kalt nicht gut schneiden läßt.

878. Portugieser Kuchen.

Man klärt 1 Pfund Butter in einer Schüssel ab, und rührt solche zu Sahne mit 8 ganzen und dem Gelben von 4 Eyern, thut Citronen-Schale, Zimmet und Muskate, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu. Wenn alles gut durchgerührt ist, so setzet man auf einem trockenen Bleche Häufchen wie Taubeneyer auf, und läßt sie gar backen.

879. Portugieser Kuchen auf englische Art.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 12 Eyer, ¼ Pfd. Mandeln ¼ Pfd. Korinthen, wäscht die Butter rein aus, trocknet das Wasser davon ab, rührt sie dann mit obigen 12 Eyern zu Sahne, den Zucker dazu, zuletzt auch das Mehl, Muskate, Zimmet und Citronen-Schale darein, dann streicht man diesen Teig auf drey Bogen Papier. Wenn die Mandeln vor der Hand fein geschnitten, die Korinthen gewaschen, gelesen und getrocknet sind, melirt man beyde zusammen, streuet sie über den auf Papier gestrichenen Teig, und läßt es gar backen. So bald das Backwerk gar ist, wird es gleich, da es noch warm ist, in Stücken geschnitten.

880. Magdalena-Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 12 Eyer, ¼ Orangen-Schalen und Citronat; den Zucker rührt man in ein tiefes Geschirr mit 4 Stück ganzen Eyern und 8 Stück Eyerdottern. Unter solcher Zeit hackt man die Orangen und Citronat fein, thut solche, wie auch Zimmet, Nelken und Citronen-Schale dazu, zuletzt das Pfund Mehl hinein. Wenn alles gut durch einander gerührt

ist, bestreicht man Bleche mit Speckschwarte, setzt Häufchen, wie wälsche Nüsse auf, läßt sie gelinde backen und schneidet sie vom Bleche warm ab.

881. Tausend Jahr-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pfd. Butter, ein Viertelpfund Mandeln, drey Viertelpfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, Gewürz und 8 ganze Eyer; wenn die Mandeln rein und gut sind, werden sie mit 1 Ey fein gestoßen, dann thut man sie in einen Napf, die Butter dazu, nebst dem Zucker und den übrigen Eyern, nach und nach ½ Stunde gerührt, gibt Muskate, Nelken und Cardamomen, auch Citronen-Schale dazu, zuletzt das Mehl, und streicht es dann auf Bleche, welche mit Speckschwarte bestrichen sind, so groß wie Wallnüsse auf, dann gebacken und warm abgeschnitten.

882. Herzoginn-Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 12 Eyer, ½ Pfund Mandeln; den Zucker rührt man mit den 12 Eyerdottern, Zimmet, Cardamomen und Citronen-Schale eine halbe Stunde durch, dann schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, rührt solchen unter die Masse und auch das Mehl; die Mandeln werden abgebrühet, getrocknet und gespalten. Dann setzt man immer einen Löffel voll Teig aufs Papier, besetzt solche kleine Kuchen mit 2 oder 3 halben Mandeln und bestreuet die ganzen Bogen dreist mit Zucker, dann faßt man einen solchen Bogen Papier an 2 Ecken an, schüttelt den daneben gefallenen Zucker ab, legt sie nun auf Bleche, und bäckt sie gelinde gar. Diese Kuchen lassen sich kalt und warm vom Papiere abschneiden.

883. Anießkuchen.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 8 ganze Eyer, 1 Eyerdotter, 1 Loth Anieß; den Zucker rührt man mit den obigen 8 ganzen Eyern und 1 Eyerdotter, welche man nach und nach hinein schlägt, bey einer Stunde im-

mer egal stark, dann lieset und siebt man den Anieß durch, streuet solchen mit dem Mehle zugleich in den Zucker und in die Eyer, und setzt diesen Teig wie Wallnüsse groß auf ein mit Speck bestrichenes Blech auf, läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen, und schneidet sie dann warm ab.

884. Gewürzkuchen.

Man nimmt 1 Pfd. Zucker, 1 Pf. und 2 Loth Mehl, 10 Eyer, Muskaten Blume, Zimmet, Nelken, Cardamomen und abgeriebene Citronen Schale; das Pfund Zucker rührt man in ein Geschirr mit 2 ganzen Eyern und 8 Eyerdottern, nebst übrigem Gewürze eine halbe Stunde lang, thut zuletzt das Mehl dazu, und dann auf den Tisch aufgemacht, entweder mit einem hölzernen Modell, oder auch mit dem Reibeisen kleine Kuchen davon geschnitten, auf ein Blech, welches mit Speckschwarten bestrichen war, läßt es in einem schwach geheitzten Ofen gar ausbacken und schneidet es warm ab. NB. Obige 2 Loth Mehl rechnet man zum Unterstreuen des Teiges auf den Tisch.

885. Hamburger Zuckerkuchen.

Man nimmt 1 Pf. Zucker 28 Loth Mehl, 5 ganze Eyer, 1/4 Orange und Citronat, 1/2 Pfd. Mandeln; aus den abgebrühten Mandeln sucht man die besten und ganzen heraus, welche man aufspaltet und verwahrt, die übrigen Mandeln, Orangen, Citronat, auch von 2 Citronen die Schale, hackt alles zusammen ganz fein, rührt den Zucker mit obigen 5 ganzen Eyern durch, thut das Gehackte dazu, wie auch Muskate, Nelken und Zimmet; zuletzt das Mehl, und streicht diese Masse auf ganze Oblaten, welche man hernach in beliebige Stücke schneidet und jede Ecke mit Mandeln belegt. Man läßt die Hamburger Zuckerkuchen auf bloßem Bleche in mäßig geheitztem Ofen backen.

886. Zucker-Zwieback.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 12 Eyer, Mus-

kate, Zimmet, Citrone: den Zucker rührt man in einem Gefäße mit 4 ganzen Eyern und 8 Eyerdottern mit obigem Gewürze ꝛc., eine Stunde, jedoch gut durch, gibt dann das Mehl dazu, und mit Löffeln, wie wälsche Nüsse, auch noch kleiner, auf Papier gesetzt, mit grobem Zucker bestreuet, das daneben Gefallene davon abgeschüttelt und langsam gebacken.

887. Berlingo's.

Man nimmt ¾ Pf. Butter, 1½ Pf. Mehl, ¾ Pf. Zucker, 12 Eyerdotter und 4 ganze Eyer; die Butter klärt man ab, thut sie in eine andere Casserolle oder einen Napf, rührt nach und nach 4 ganze Eyer und 12 Eyerdotter hinein, Muskate, Zimmet und Citrone, dann ¾ Pfd. Zucker und 1¼ Pfd. Mehl dazu, schüttet den Teig auf den Backtisch und macht von dem zurück gebliebenen ¼ Pfd. Mehl die Berlingo's in der Größe eines kleinen Bierglases, in der Runde eines kleinen Fingers dick, setzt solche auf Papier, und läßt sie bey mittelmäßiger Hitze gar backen.

888. Mohnkuchen.

Ein Mäßchen Mohn (wo möglich weißer) wird eine Nacht in Wasser eingewässert, den andern Tag rein abgegossen, und dann in einem Reibenapse zerrieben, oder in einem Mörser zerstoßen, dann mit einem halben Pfd. Zucker, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 8 Eyerdottern und 6 ganzen Eyern, einem halben Loth Zimmet, einem halben Pfd. kleinen und einem Viertelpfund großen Rosinen, und einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel vermengt, und recht durchgerührt, so daß es ein dickes Muß wird, und sich auf den Kuchen einen halben Zoll hoch auftragen läßt. Diese Masse wird dann kalt auf einen mürben oder Hefenteig gestrichen, mit Eyern bestrichen, mit Zucker und Mehl bestreuet, auch etwas Butter darauf gepflückt, und dann auf einem Bleche bey mittelmäßiger Hitze eine Viertelstunde im Ofen gebacken.

889. Ausgebackene Ritschen oder Champignons.

Man rührt eine Claire an wie zu den Bignets-Ba-

vous Nro. 856. Man muß ein solches Modell von Ritschen oder Champignons haben, läßt das Eisen in der Backbutter heiß werden, tunkt es in die Claire, und bäckt sie aus, alsdann kann man Eingemachtes darein legen und damit anrichten.

890. Englischer Plum-Cacke.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 1¼ Pf. Mehl 24 Eyer, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. candirte Orangen mit ¼ Pfund Citronat. Man rühret die Butter zu Sahne mit 6 ganzen Eyern und 18 Eyerdottern, thut den Zucker dazu, Muskate, Zimmet und Nelken, die Orange und den Citronat in kleine Würfel geschnitten, die Rosinen und Korinthen gewaschen und gelesen, und gut getrocknet alles zusammen, schlägt das Weiße von 18 Eyern zu einem festen Schnee, und gibt ihn mit dem Mehle zugleich in die Masse, rührt es gut durch, und gießt es in eine Bisquit-Form, welche mit bestrichenem Butterpapiere ausgesetzt und mit Semmel ausgestreuet ist; dann wird es im nicht zu heißen Ofen 1½ Stunde langsam gar gebacken.

891. Eisenkuchen.

Man nimmt 1 Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zucker, ½ Pfd. Mehl, ¼ Kanne Milch und 2 ganze Eyer. Das Mehl thut man in eine Casserolle und rührt es glatt mit der Milch, schlägt die 2 Eyer und das ¼ Pfd. Zucker hinzu. Die Butter klärt man ab, und gießt sie zu der Masse, bestreicht das Eisen mit Speck, macht es heiß, und bäckt von dieser dünnen Masse die Eisenkuchen. Ein kleiner Löffel voll ist zu einem Stück jedes Mahl genug. So wie solche aus dem Eisen kommen, wickelt man sie auf ein rundes Holz, welches man gleich wieder heraus, zieht.

892. Hohlippen.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 2½ Pfd. Mehl, 8 ganze Eyer, Gewürz und Citronen-Schale. Von

dem Mehle schüttet man 2 Pfund auf einen reinen Tisch, wäscht die Butter, trocknet sie ab, thut solche, wie auch den Zucker, die 8 Eyer, Gewürz und Citrone in das Mehl, arbeitet den Teig mit den Händen gut durch, und wenn alles von Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht, und mit Hülfe des zurück gelassenen ½ Pfund Mehles durchgewalket, und Nudeln wie ein Finger dick und lang davon gemacht sind, kann man 1 Stück nach dem anderen im heiß gemachten Eisen backen; wer solche rund verlangt, legt sie auf ein Rollholz. Das ½ Pfund Mehl braucht man zum Nachstreuen und aufmachen.

893. Zucker-Kringeln.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, drittehalb Pfd. Mehl, 8 Stück Eyer, Gewürz und 1 Glas Wein. — Die Butter wäscht man aus, legt 2 Pfund Mehl auf den Tisch, thut die abgetrocknete Butter, das Pfund Zucker und die 8 ganzen Eyer, Muskate, Nelken, Zimmet, Citronen-Schale und ein halbes Glas Wein in das Mehl, stößt den Teig mit reinen Händen an, macht alles von Tisch und Händen ab, und bedient sich des zurückgelassenen halben Pfund Mehles so wohl hierzu als bey dem Kringel- oder Brezelmachen. Vorher aber legt man den Teig auf eine kupferne Schüssel oder Deckel, und läßt denselben ein oder zwey Stunden im kalten Keller wieder hart werden, dann lassen sich die Brezeln oder Kringeln besser verfertigen, rangirt sie dann auf ein reines Blech, und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen gar.

894. Sand-Tourtelets.

Man nimmt 1½ Pfd. Butter, ¾ Pfd. Zucker, 12 Stück Eyer, 1 und ein halb Pfund weißes Mehl, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmt und Muskaten-Blumen. Die Butter klärt man gut ab, und rührt solche in eine Casserolle oder Schüssel mit obigen 12 Eyerdottern zu Sahne. Wenn alles Gewürz darin ist, thut man den

Zucker dazu und zugleich auch das Mehl, streicht es nur dünn, höchstens wie ein Finger hoch, in ebenfalls mit Butter dünn bestrichene Formen, und läßt solche Formen auf einem Bleche in einem verschlagenen Ofen langsam 1½ Stunde backen, das Weiße von den Eyern bleibt ganz zurück.

895. Lateinischer Teufel.

Man sticht auf kleinen hölzernen Speilern rein gewaschene Rosinen und Mandeln eins um das andere, ziehet solche durch eine Claire Nr. 98, und bäckt sie in heißer Butter. Wenn solche Couleur haben, sind sie auch gar. Dann ziehet man die Speiler wieder heraus, und bestreuet es beym Anrichten mit Zucker.

896. Mandel-Becher mit Marzipan.

In Nr. 823 stehet die Marzipan-Masse deutlich beschrieben. Wenn solche Masse ausgerollt, macht man mit einem Pasteten-Ausstecher die Boden zu solchen Bechern; dann schneidet man Bänder 2 Finger breit, setzt sie auf die Boden, und läßt solche verfertigte Becher oder Milchkannen nun fortbacken; dann mahlt man mit rothem Florwasser oder grüner Saftfarbe Reifen an solche Marzipan-Becher, füllt Crême oder eingemachte Früchte hinein und garnirt damit eine Assiette oder Grotte.

897. Rochées.

Man braucht weiter nichts als Zucker und das Weiße von Eyern und nur ein paar Tropfen Citronen-Saft. Man schüttet auf einen reinen Backtisch ein halb Pfund oder mehr Zucker, in dessen Mitte thut man Eyerweiß, arbeitet es tüchtig mit den Händen wie einen harten Wasserteig durch, und gibt nur 1 Theelöffel voll Citronen-Saft dazu. Die Masse bleibt einem angefeuchteten Sande ähnlich, und man darf weiter nichts thun als die Masse zusammen drücken, und mit dem Messer drey- oder viereckige kleine Stückchen eines Zolles dick daraus schneiden; dann

muß man sie auf Papier setzen, und so im ganz abgekühlten Ofen gleich dem Marzipan trocknen.

898. Gesottene Fastenbrezeln.

Man nimmt 2 Pf. Mehl, 2 Loth Butter, das Gelbe von 4 Eyern, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, 1 Loth Zucker und eine Viertelkanne Milch. Ehe man den obigen Teig anstößt, kocht man in einem Kessel ½ Achtel gute Buchen-Asche, läßt solche sich klar setzen, kocht auch zugleich 2 Hände voll Hopfen und eine Hand voll trocken abgeschälte Zwiebelblätter, und läßt jedes sich gut setzen, dann klärt man es durch eine Serviette zusammen, unter solcher Zeit, da die Lauge bestellt wird, kann man schon die Brezelmasse anstoßen, auch einen Anrichtelöffel Lauge mit in den Teig würken, und solchen Teig steif wie einen Pastetenteig machen, und unter einer Brücke eine gute halbe Stunde bracken, dann macht man die Brezeln davon, und läßt solche auf einem Bleche raschen oder aufgehen. Unter dieser Zeit muß man die Lauge in einer Casserolle aufkochen lassen, wirft die aufgeraschten Brezeln hinein, uns läßt sie kochen, bis dieselben in die Höhe kommen. Wenn die Brezeln mit einem Schaumlöffel heraus genommen und auf einen trockenen Tisch gebracht worden sind, bestreuet man sie mit Kümmel und Salz, rangirt sie auf ein reines Blech, bäckt sie in einem guten heißen Ofen gar, und gibt beym Anrichten geriebenen Käse und Butter dazu.

899. Gesottene russische Zucker-Ringel.

¼ Pfund Zucker und 10 ganze Eyer schlägt man mit einem Schneebesen tüchtig 1 Stunde lang, thut dann abgeriebene Citrone und Muskate dazu, und rührt 1½ Pfund Mehl unter solche Masse, macht auf dem Tische runde Ringel eines kleinen Fingers dick, mit Hülfe noch ½ Pfund Mehl, davon, und läßt solche eine Stunde warm stehen, dann kocht man solche Ringel im Wasser ein Mahl auf, rangirt sie aufs Blech, und bäckt sie im nicht zu heiß geheitzten Ofen gar.

900. Wiener-Lezetten.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 1⅛ Pfd. Mehl, 5 ganze Eyer, Gewürz und Citrone, rührt den Zucker mit den Eyern ½ Stunde in einem Napfe oder einer Casserolle, thut dann 1 Pfd. Mehl dazu, und mit dem anderen ¼ Pfund macht man den Teig auf dem Backtische auf, wie Nro. 821, mahlt ihn oben bunt, schneidet Stücken daraus in Größe eines halben Kartenblattes, und bäckt sie auf dem Bleche langsam gar.

901. Bittere Macronen.

Man nimmt 1 Pf. bittere Mandeln, 4 Pf. Zucker, von 7 bis 8 Eyern das Weiße. Die abgeschälten bitteren Mandeln trocknet man ab, und reibt solche mit etwas Eyerweiß, thut dann die Mandeln in eine kupferne oder messingene Schale, den Zucker dazu, und reibt sie mit dem Weißen von 7 oder 8 Eyern, daß die Masse wie ein Teig sey, setzt solche mit einem Löffel, nicht größer als Taubeneyer, auf Papier, und bäckt sie gelinde.

902. Süße Macronen.

Man nimmt 1 Pf. süße Mandeln, 2 Pf. Zucker, das Weiße von 6 bis 7 Eyern. Den Zucker rührt man mit Eyerweiß wie einen Teig, und rührt es dann auf egalem Kohlenfeuer bis es kocht, dann die gestoßenen oder mit Eyerweiß geriebenen Mandeln dazu gethan, noch eine Weile gut gerührt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Beyde Arten Macronen bepudert man mit Zucker, ehe sie gebacken werden.

903. Spritzgebackenes von Mandeln.

1 Pfund Mandeln abgebrühet, getrocknet und mit dem Weißen von 3 bis 4 Eyern fein gerieben, dann in einer Schale ¾ Pfd. Zucker dazu gerührt, und in allem etwa das Weiße von 6 Eyern dazu genommen, in einer Spritze durch einen Stern auf Oblaten gedrückt, mit Zucker bestreuet und langsam gebacken.

904. Mandel-Späne.

Wenn 1 Pfund Mandeln mit dem Weißen von 3 oder 4 Eyern fein gerieben sind, so rührt man solche mit ¾ Pfund Zucker und höchstens mit dem Weißen von 6 bis 7 Eyern steif ab, streicht die Masse auf Oblaten wie Kartenblätter groß, bestreuet sie mit noch ¼ Pfd. Zucker und bäckt sie langsam gar.

905. Tabulets.

1 Pfund Mandeln wird mit 3 Pfund Zucker und Eyerweiß wie ein steifer Schnee angerührt und wie Taubeneyer auf Oblaten gesetzt, in die Mitte vom Eingemachten etwas gelegt und mit Zucker bestreuet. Man muß es lange backen lassen.

906. Französischer Bisquit.

Man wiegt 7 Eyer schwer Mehl und 9 Eyer schwer Zucker, rührt in einer Schale oder Schüssel das Gelbe von 9 Eyern mit gedachtem Zucker ½ Stunde, schlägt von dem Weißen einen festen Schnee, und gibt beydes, Schnee und Mehl zu der Masse, füllt es in bestrichene Formen, bestreuet es oben mit Zucker, und läßt es gar backen.

907. Mandel-Brezeln.

Ein Pfund Mandeln reibt oder stößt man mit dem Gelben von 6 oder 8 Eyern ganz fein, thut solche Mandeln in eine Casserolle mit 1 Pfund feinem Zucker und noch so viel gelben Eyern, damit in allen das Gelbe von 12 Eyern zu dem Pfunde Mandeln und Zucker kommen, rührt die Masse auf ebenem Feuer ab, und wenn es abgekühlt ist, so macht man mit Hülfe von ein wenig Mehl kleine Brezeln davon.

908. a) Meringel.

Man schlägt das Weiße von 8 Eyern zu einem festen Schnee, rührt 8 Loth Zucker dazu und dann 8 Loth Puder, setzt die Masse mit einem Löffel auf Papier wie

Wallnüsse auf, oder füllt es auch durch einen Trichter, und bäckt sie ganz gelinde; wenn sie gar sind, werden sie abgeschnitten, und alle Mahl zwischen 2 Stück Rahm-Schnee gefüllt.

b) Meringel anderer Art.

Hierzu kommt ½ Pfund Zucker, 6 ganze Eyer, das Weiße zu Schnee, 1 Loth Mehl. Uebrigens wie oben beschrieben.

909. Rahm-Waffeln.

½ Pfund Butter rührt man mit 8 ganzen Eyern zu Sahne, thut ½ Pfund Mehl dazu, und ½ Kanne sauern Rahm, und bäckt diese Masse dann im heißen Waffeleisen aus.

910. Zehlotter Kuchen.

Man stößt auf einem Tische, wie einen Nudelteig, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 3 Stück Ey, wovon man von 2 Stück das Weiße zurück läßt, und ¾ Pfd. Mehl an, rollt ihn dünn aus, schmelzt noch ¼ Pfund Butter, schneidet den Plinzenteig in 10 bis 12 Stück, bestreicht ein jedes Stück mit Butter, legt eins aufs andere, und rollt es noch dünner, dann wickelt man alles wie eine Wurst auf, schneidet den Teig in runde Scheiben eines Fingers dick, und läßt es auf Papier gar backen; dann macht man von ¼ Pfd. Zucker und etwas Eyerweiß einen guten Glaß, bestreicht die Kuchen damit, und läßt sie noch im Ofen trocknen.

911. Gefrornes von Citronen.

16 Stück Citronen, 2 Pfund Zucker und ¾ Bouteille Rheinwein. Die abgeschälte Citronen-Schale und den Zucker läßt man in einer halben Kanne Wasser aufkochen, rein ausschäumen und wieder kurz einkochen wie einen Syrup, dann drückt man den Saft von den 16 Citronen dazu, und gießt solches durch ein feines und reines Haarsieb, spület es mit dem Weine

durch, und läßt es in der zinnernen Büchse erkalten, setzt alsdann die Büchse in einen Eimer mit Eis, bey welchem man ¼ Achtel Salz zwischen das Eis wirft, und die Büchse mit der Composition fest in das Eis einpacket; dann wird es fleißig gedrehet, das am Rande Angefrorne mit einem dazu gehörigen Löffel abgestochen, und die Masse immer jedes Mahl durchgearbeitet, damit das Gefrorne recht zart durch das Rühren wird. Auch kann man rothen Wein statt Rheinwein nehmen.

912. Gefrornes von Himbeeren.

½ Kanne Himbeeren-Saft, 1 Kanne Pontak, ¾ Pfund Zucker, 2 Loth Zimmet. Dieses zusammen läßt man aufkochen, schäumt es aus und gießt es durchs Sieb; wenn es kalt ist, so gibt man es in eine Büchse, packt es in Eis, drehet es fleißig, stößt es vom Rande ab, und continuirt damit, bis es gut ist. Zuletzt gibt man es in eine Form.

913. Gefrornes von Melonen.

Zwey oder 3 kleine Melonen reibt man auf einem Reibeisen, und passirt es hernach durch ein Haarsieb, läßt ½ Pfd. Zucker mit etwas Wasser ausschäumen, und dann zur Liquide einkochen; dann wird es mit dem ausgepreßten Safte und ½ Kanne Muskatenwein melirt, wenn es kalt ist, in die Büchse zwischen Eis gethan, und wie zuvor gesagt, behandelt.

914. Gefrornes von Cacao.

Man nimmt ½ Pf. Cacao, 1½ Pf. Zucker, 4 Loth Vanille, 1 Kanne Sahne, das Weiße von 10 Eyern. Wenn die Cacao-Bohnen gebrannt und gemahlen sind, gießt man den Rahm darauf, und läßt solche 1 Stunde warm weichen, gibt auch die Vanille dazu, dann preßt man die Kraft rein durch, thut den Zucker dazu, und läßt es kochen; von dem Eyerweiß wird ein fester Schnee geschlagen und darin gekocht, dann durch

ein Sieb passirt, kalt werden lassen, und in der Büchse zum Frieren gebracht, wie bisher.

915. Gefrornes von Kaffeh, roth.

½ Pfund Kaffeh, ¾ Pfund Zucker, ½ Kanne Wein, Nelken und Cardamomen. Wenn der Kaffeh gebrannt ist, schüttet man solchen nebst dem Zucker und Gewürz in den Wein, läßt solchen 1 Stunde darin weichen, gießt die Masse rein durch, läßt es kalt werden, und dann in der Büchse frieren, wie oben gesagt worden.

916. Gefrornes von Kaffeh, weiß.

¼ Pfd. Kaffeh, ½ Pfd. Zucker, ½ Kanne Rahm, das Weiße von 10 Eyern. Den gebrannten heißen Kaffeh wirft man in den kochenden Rahm, und stellt solchen 1 Stunde warm, dann gießt man ihn rein ab durch ein Sieb, den Zucker dazu, und läßt ihn kochen, den von dem Weißen der 10 Eyer geschlagenen Schnee kocht man sodann in dem Rahm, passirt ihn nochmahls durchs Haarsieb, und wenn es kalt ist, in die Frierbüchse gethan, wie schon gemeldet.

917. Gefrornes von grobem Brote mit Wein.

½ Kanne Wein, ¾ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Brot und Gewürz. Wenn der Wein und Zucker, etwas Cardamomen und Nelken zusammen aufgekocht hat, schüttet man 1 Pfund geriebenes Brot hinein, läßt es kalt werden, und thut es in die Büchse. Die Bearbeitung lieset man Anfangs.

918. Gefrornes von Brot und Rahm.

½ Kanne Rahm, ¾ Pfund Zucker, von 10 Eyern das Gelbe, 1 Pfund Brot. Die drey ersten Theile mit etwas Zimmet schlägt man mit einer Quaste auf dem Feuer ab, bis es kocht, thut dann das Brot hinein, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

919. Gefrornes von Orangen.

Man nimmt ½ Kanne rothen Wein, 1 Pfd. Zucker, 8 Orangen, 8 Citronen. Den Zucker läßt man mit ¼ Kanne Wasser und ½ Loth Zimmet ausschäumen und einkochen, dann den Wein, Orangen und Citronen, beydes abgeschält und ausgedrückt dazu, noch ein Mahl aufkochen und schäumen lassen, dann durchpassirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

920. Gefrornes von Apfelsinen.

1 Kanne Wein, ¾ Pfd. Zucker; 8 Apfelsinen, 4 Citronen. Man reibt die Aepfelsinen auf dem Reibeisen ab, dann nebst den Citronen ausgedrückt, den Zucker und Wein nebst Zimmet dazu, und drückt es durch ein reines Haartuch, dann in die Büchse gethan und frieren lassen.

921. Gefrornes von Choccolate.

½ Kanne Rahm, von 10 Eyern das Gelbe, ½ Pf. Zucker, ½ Pfd. Choccolate. Man thut alles zusammen in eine Casserolle, und schlägt es auf dem Feuer mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht, ab, passirt es durch ein Sieb, und wenn es kalt ist, läßt man es in der Büchse frieren, wie zuerst gemeldet.

922. Gefrornes von Thee.

½ Loth Thee wird in einer Kanne Rahm aufgelöset, ½ Pfd. Zucker und 8 Eyerdotter dazu gethan und wie eine Crême auf dem Feuer abgeschlagen, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt geworden, in der Frierbüchse unter beständigem Drehen frieren gelassen, von dem Rande abgestoßen, tüchtig unter einander gerührt, wieder frieren lassen, welche Behandlung bey allen Gefrornen einerley ist.

923. Gefrornes von Pistazien.

¾ Pfund Zucker, ½ Kanne Rahm, von 10 Eyern

das Weiße, 4 Eyerdotter, ein Viertelpfund Pistazien und 1 Hand voll Spinath. Man läßt den Zucker und Rahm zusammen aufkochen, schlägt von den 10 Eyern das Weiße zu Schnee und kocht solche, wie auch die 4 Eyerdotter in dem Rahm; die Pistazien brühet man ab und hackt sie fein, blanchirt auch eine Hand voll Spinath in Wasser, drückt solchen aus, und wirft ihn mit in den Crême, passirt alles durchs Sieb, und wenn es kalt ist, kommt es in die Büchse.

924. Gefrornes von Orangen-Blüthen.

Drey Viertelpfund Zucker, eine halbe Kanne Sahne, von 16 Eyern das Weiße, 1 Loth Orangen-Blüthe. Den Zucker, Rahm und die Orangen-Blüthen läßt man kochen, schlägt von den 16 Eyern das Weiße zu Schnee, und kocht solchen darin, streicht die Masse durch ein enges Haarsieb, und wenn es kalt ist, wird es in die Büchse gethan.

925. Gefrornes von bitteren Mandeln.

¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Sahne, ¼ Pfund bittere Mandeln, das Gelbe von 12 Eyern, ¼ Pfd. Bisquit. Wenn Zucker und Rahm aufgekocht ist, legirt man das Gelbe von den 12 Eyern hinein, thut auch die gestoßenen bitteren Mandeln dazu, läßt es ½ Stunde weichen, streicht es dann durch ein Haarsieb, und gibt die Masse auf ¼ Pfund Bisquit, streicht solches nach einer Stunde wieder durch ein Sieb, und wenn es kalt geworden, kommt es in die Frierbüchse.

926. Gefrornes von Marasquin.

¼ Pfund Zucker, ½ Kanne Rahm, von 10 Eyern das Weiße, 4 Eyerdotter. Man läßt den Rahm und Zucker zugleich kochen, schlägt das Eyerweiß zu Schnee, und kocht solchen in gedachtem Rahm, legirt auch von den 4 Eyern das Gelbe dazu, passirt die Masse wieder durch ein Sieb, und wenn es kalt ist, gibt man einen Löffel voll Marasquin hinein, und läßt es frieren.

NB. Von jeder anderen Sorte feinen Liqueur kann man dieses Eis auch bereiten.

927. Gefrornes von Borsdorfer Aepfeln (Maschanzker.)

Man nimmt ½ Pfd. Zucker, ½ Kanne Wein, 2 Citronen und einige Stück Aepfel. Die Aepfel schneidet man in Viertel, und kocht selbe in ½ Kanne Wasser so lange, bis nur noch ⅛ Kanne bleibt, dann drückt man es durch ein Haartuch, gibt den Zucker, Wein und Citrone dazu, läßt es noch ein Mahl aufkochen, und gießt es klar durch ein reines Tuch. Wenn es kalt ist, gibt man es in die Frierbüchse.

NB. Von jeder Art Obst und Früchten kann man Eis bereiten, nimmt immer die Essenz oder Kraft davon, melirt es mit ½ Kanne Wein, ½ Pfund oder ¾ Pfd. Zucker, nach Verhältniß der Früchte, ob solche viel oder wenig Säure in sich halten, gibt die Masse in die zinnerne Büchse, packt sie gut zwischen Eis, rührt das Gefrorne unter beständigem Drehen gut durch, und gibt es, so bald es servirt werden soll, in Formen.

928. Eyer-Punsch.

Man nimmt dazu 1 Bouteille Arrak, 1 Bouteille Wein, 1½ Pfd. Zucker, 1 Kanne heißes Wasser und 30 Stück Eyerdotter, wobey von 7 bis 8 Eyern das Weiße bleibt und etwas Gewürz; die 8 ganzen Eyer und die übrigen Eyerdotter werden mit einer Bisquit-Quaste auf dem Feuer mit etwas Cardamome und Zimmet zu einem Schaume geschlagen, dann die übrigen Ingredienzien, wenn man will auch der Saft von ein paar Citronen dazu gegeben, und der Punsch bis zum und während dem Einschenken noch brav durchgequirlt.

929. Choccolate.

Man thut ½ Pfund zerschnittene oder zerriebene Choccolate in eine blecherne Kanne, thut von 2 Eyern das Weiße dazu, gießt 7 bis 8 Tassen kaltes Wasser darauf, und quirlt es recht durch, dann setzt man die Kanne auf Kohlenfeuer, läßt es heiß bis zum Kochen

und etwas dicklich werden, und quirlt es fortdauernd, daß es recht schäumt; dann nimmt man sie vom Feuer, zieht den starken Schaum mit dem Quirle in die Tassen, läßt dann die Choccolate völlig kochen, und gießt dieselbe dann auf den Schaum in die Tassen, so daß dieser hoch empor steigt; dann servirt man Bisquits oder geröstete Semmelscheiben dazu.

930. Glühwein.

Man schlägt 4 Eyerdotter, ½ Loth Mehl und ½ Kanne zerquirlten Rahm in einen Topf, gießt ½ Kanne kochenden Wein darauf, und läßt es aufkochen; dann wird es mit 4 Loth klarem Zucker, etwas Zimmet und Citronen-Zucker schmackhaft gemacht, und heiß in gewärmten Tassen oder Gläsern servirt.

NB. Man muß sich in Acht nehmen, daß beym Kochen der Wein sich nicht entzündet; denn der Spiritus brennt ab.

931. Warmbier.

Man läßt ½ Kanne Rahm und 1 Kanne Weißbier, jedes allein kochen, schlägt dann in einen anderen Topf 8 Eyerdotter, ¼ Kanne Rahm und 1 Loth Mehl recht durch einander, und gießt während dem Quirlen erst den kochenden Rahm und dann das Bier darauf. Nun läßt man es zusammen aufkochen, und würzt es mit etwas Pfeffer, neuer Würze, Ingwer, Nelken, Zimmet und Karbe, alles recht fein gestoßen, ab, läßt es ein paar Minuten ziehen, und gießt es durch ein Sieb in einen anderen Topf; dann wird es mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Loth Citronen-Zucker, Salz und ein paar Löffel Arrak abgeschmeckt, und heiß in Tassen servirt.

932. Kaiser-Nudeln zu machen.

Man nimmt ein paar Hände voll Mehl, ¼ Pfd. fein gestoßenen Zucker und 2 Eyerdotter, macht einen Teig an, und wälzt aus demselben Flecken, dann schneidet man Finger-Nudeln davon, bäckt sie aus dem Schmalze schön heraus, und gibt es auf ein Fließpapier, nimmt dann

in einen Topf ¼ Pfd. Zimmet, 1 Seidel Wein, 10 Eyer, schlägt die Dotter in den Wein hinein, und das Klare schlägt man zu einem Schnee, sprudelt die Eyerdotter mit dem Weine und Zucker recht gut ab, hernach gibt man den Schnee hinein, und verrührt ihn ein wenig, und gibt die Nudeln hinein, schmieret ein Papier, und klebt die Casserolle mit dem Papiere aus, gibt die Nudeln hinein, gibt sie in Dunst, und läßt sie eine Stunde stehen, hernach stürzt man sie auf eine Schüssel heraus, so sind sie fertig.

933. Punsch-Sulze zu machen.

Man nimmt 4 Citronen und 3 Pomeranzen, schält eine Pomeranze und eine Citrone ab, drückt die Pomeranze und die Citrone in eine Casserolle aus, gibt ein Stück Zucker in selbe, sodann wird Wasser darauf gegossen und kochend gemacht, dann gibt man Citronen- und Pomeranzen-Schalen hinein; wenn es gesotten hat, so läßt man es ein wenig auskühlen, und gibt den Saft von Pomeranzen und Citronen hinein; läßt anderthalb Loth Hausenblasen aufgehen, und gibt dieselbe in den Saft hinein, seihet dieses alles durch ein Tuch in eine Schale, und gibt Arrak darein, so ist sie fertig.

934. Eine Mandel-Torte.

Man nimmt 1 Pfd. Mandeln, schält und stößt sie feucht mit Eyerklar, dann 1 Pfd. Zucker. Dieser wird ebenfalls gestoßen, und mit den Mandeln vermischt, hiezu werden 24 Eyer zerschlagen, die Dottern werden zu dem Zucker und den Mandeln gegeben, die Klar hingegen wird zu einem Schnee geschlagen, dann rühret man die Mandeln und den Zucker mit den Eyerdottern ab, in einer Weile gibt man den Schnee hinein, sammt ¾ Pf. Mehl, und rühret es sehr gut ab, sodann schmieret man die Platte mit Butter, und gibt den Teig darauf, und läßt es schön in der Farbe backen.

935. Crême von Punsch.

Man nimmt von 10 Eyern das Weiße, reibt 1 Citrone und 1 Pomeranze auf einem Stück Zucker, stößt den Zucker, und gibt ihn in eine Casserolle, hernach drückt man 3 Citronen und 1 Pomeranze durch ein Sieb, gibt die 10 Eyerdottern und 1 Seidel Wein hinein, dann wird es auf die Gluth gegeben und gesprudelt, damit es nicht zusammen läuft, sodann wird der Schnee ein wenig Punsch, und man ein wenig Hausenblase in ein Becken gegeben, und stellet es auf das Eis, und läßt dieses alles sulzen, hernach stürzt man es heraus, dann ist er gut. Geziert kann solches nach Belieben werden.

936. Spanischen Wind zu machen.

Man nimmt von 6 Eyern das Weiße, schlägt solche zu einem Schnee, jedoch muß der Schnee fest seyn, dann werden 6 Loth Zucker recht fein gestoßen, und solche unter den Schnee gethan, sodann gibt man einen Theil auf ein Papier, und einen in die Höhe, dann kommt dieses alles in einen kühlen Ofen, und wird gebacken; doch muß Sorge getragen werden, daß solches an einem warmen Orte stehen bleibt, damit es schön resch bleibt, so ist er fertig.

937. Einen Obers-Chadeau zu machen.

Man nimmt 6 ganze Eyer in eine Casserolle ¼ Pfd. gut geputzte Weinbeeren, 1 Seidel Obers und 1 Seidel Milchrahm, ein Stück Zucker an einer Pomeranze abgerieben, dieses alles in die Eyer hinein gesprudelt, sodann schmiert man ein Becken mit Butter, und gibt es in das Becken hinein, hernach wird es in den Dunst gegeben, dann ist er fertig.

938. Aepfel mit Pomeranzen-Sulze.

Man schält Aepfel, gibt sie in eine Casserolle, und gießt Wasser darauf, sodann kommt ein Stück Zucker hinein, und läßt sie kochen, wann die Aepfel gekocht

sind, so legt man sie auf ein Sieb, dann reibt man eine Citrone und eine Pomeranze mit Zucker ab, und drückt dann 3 Citronen und 1 Pomeranze aus, gibt ein wenig Eyerklar und ein wenig Hausenblase in den Saft, damit es recht klar bleibt, die ausgedrückte Pomeranze und die 3 Citronen werden durch ein Tuch durchgeseihet, in das Becken gegeben und sulzen gelassen, hernach legt man die Aepfel hinein, und gibt die andere Sulze darüber; wenn es heraus gestürzt werden soll, so muß es in ein warmes Wasser eingetaucht werden, damit es unten los wird; dann stürzet man es heraus, und so ist es fertig.

939. Die gesulzten Pomeranzen zu machen.

Man nimmt die Pomeranzen, und schneidet ein Blatel auf, höhlt die Pomeranzen sauber aus, wirft die Schalen in ein kaltes Wasser, und drückt zu den ausgehöhlten noch 2 Citronen und 2 Pomeranzen dazu, drückt solche durch ein Tuch, nimmt dann so viel Wasser als Saft ist, gibt Citronen- und Pomeranzen-Schalen in das Wasser, nebst so viel Zucker, als man glaubt, daß es süß genug sey, sodann gibt man aufgelösete Hausenblase in das Wasser, und hernach den Saft hineinpassirt es durch ein Tuch, füllt die Pomeranzen voll an, stellt sie auf das Eis, und läßt sie sulzen, so sind sie fertig.

940. Eine Blamaschée zu machen.

Man nimmt ein paar Hände voll Mandeln, schwellt und stößt sie recht fein zusammen, hernach wird eine Halbe Obers abgekocht, die gestoßenen Mandeln in das Obers gegeben, und ein wenig abgerührt, dann gibt man ein Stück Zucker und ein wenig Vanille hinein, so wie auch eine aufgelösete Hausenblase, drückt es durch ein Tuch in ein Becken, so ist es fertig.

941. Mandelpusserl zu machen.

Man nimmt Mandeln, schwellt und stößt sie, und wenn die Mandeln gestoßen sind, so wiegt man so viel

Zucker als Mandeln sind, jedoch kann der Zucker besser gewogen werden; sodann gibt man die Mandeln und den Zucker in eine Casserolle, und zerdrückt es mit dem Kochlöffel, gibt dann ein wenig Eyerklar hinein, doch nicht zu wenig, dann nimmt man einen Bogen Papier, macht die Pusserl, legt sie auf das Papier, und bäckt sie im Ofen.

942. Körbchen von Zucker-Teig zu machen.

Man nimmt ein paar Hände voll Mehl, ein wenig Zucker und ein Stückchen Butter, und macht es mit einem Ey an, nimmt hohe Wandeln, und schmieret sie auswendig, sodann walket man den Teig aus, und gibt ihn über die Wandeln, doch muß der Teig nicht zu dünn seyn; unten aber muß ein Spagat gebunden werden, damit der Teig sich nicht setze, sodann wird ein so großer Ausstecher genommen, als die Wandeln sind, man schneide ein fingerbreites Reifel aus, schneidet dieses von einander, damit man 2 Handhaben bekommt, und bäckt die Wandeln und Handhaben im Ofen; wenn die Wandeln gebacken sind, so nimmt man die Handhaben von den Wandeln herunter, gibt jedoch Acht, daß sie nicht brechen, macht sodann ein dickes Eis, und bestreicht die Körbchen damit, dann nimmt man fein geschnittene Bisquiten, und macht einen Reif an die Körbchen, bestreicht auch die Körbchen mit Bisquitten, hernach spinnt man einen Zucker, und bindet die Handhaben daran, in die Körbchen schlägt man einen Schnee von Obers, und gibt ein Eingesottenes entweder von Marillen oder Hagebutten-Sulze darein, oder man kann auch Choccolate in einer Casserolle aufgehen lassen, und den Schnee hinein rühren, auch kann man Malasgin in den Schnee geben, jedoch muß er erst süß gemacht werden, und in die Körbchen füllen.

943. Eine Linzer Torte zu machen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, fein geschnittene

Citronen = Schalen, gibt dieses auf das Bret, schlägt 10 Eyerdotter hinein, und würkt sie, die Butter muß gut verarbeitet und gewalkt werden, dann nimmt man ein dickes Blatt, bestreicht es mit Eingesottenem und macht Schlangen darüber.

944. Ein Wein = Crême zu machen.

Man nimmt eine Casserolle, schlägt 10 Eyerdotter darein, die Klar zu einem Schnee, reibt dann eine Pomeranze mit Zucker ab, gibt dieses nebst ein wenig Wein zu den Eyerdottern, und stellt es auf die Gluth, doch muß man stets damit rühren, daß er nicht zusammen läuft, wenn der Crême dick ist, so gibt man den Schnee mit ein wenig aufgelöseter Hausenblase darein, alles dieses kommt in ein Becken, wo man es einsulzen läßt.

945. Fasching = Krapfen zu machen.

Man nimmt erstens 8 Loth gute Butter, oder 7 Loth gutes Schmalz, dieses wird mit 3 ganzen Eyern und 5 Dottern gut abgetrieben, hernach wird ein halbes Pfund feines Mundmehl genommen, etwas Obers und eine gute Germ so viel als nöthig ist, hierzu kommt etwas weniges Salz und Zucker, und so muß der Teig gut abgearbeitet werden, wenn derselbe gut ist, so werden die Krapfen gleich ausgestochen, gehen gelassen und gebacken.

Die obere Seite von den Krapfen muß zuerst in das Schmalz hinunter kommen, und die Casserolle oder Rein muß gut und so lang zugedeckt seyn, bis solche zum umwenden sind, alsdann muß man es wieder offen lassen, und so sind sie fertig.

946. Eine gute Mandel = Torte zu machen.

Man nimmt 1 Pfd. Mandeln und 3 Viertelpfund Zucker; die Mandeln werden geschwellt und klein gestoßen, solche mit Zucker in einen Topf gegeben, 8 ganze Eyer hinein geschlagen, und eine halbe Viertelstunde gerührt, sodann werden abermahl 23 Eyerdotter

dazu geschlagen, und zwar eine nach der andern, und jede gut verrührt, man nimmt von einer halben Citrone die Schale klein geschnitten, und rühret sie eine ganze Stunde darunter, und bäckt dieselbe, wo sie dann an Geschmack und Schönheit alle Eigenschaften bekommt.

947. Ein Koch in einer Melone.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, treibt sie fleißig ab, schlägt 7 Eyerdotter darein, und das Weiße zu einem Schnee, sodann nimmt man ein Viertelpfund Zucker, stößt denselben recht fein, schwellt ein Viertelpfund Mandeln, stößt diese auch recht fein, dann macht man ein Kindskoch, legt es auf einen Teller, damit es kalt wird, schneidet um zwey Groschen Citronat und von einer Limonie die Schale klein geschnitten, gibt alles dieses unter die abgetriebene Butter, verrührt solches gut, füllt dann eine Melone mit Butterteig aus, gibt das Koch darein, und bäckt es schön im Ofen.

948. Fasching-Krapfen auf eine andere Art zu machen.

Man schlägt 5 Eyerdotter in einen Topf, gibt drey Eßlöffel voll Germ und ein Seidel laue Milch darein, sprudelt es gut ab, gibt Mehl in einen Weidling, und macht mit dem Abgesprudelten den Teig an, so wie es sich auf einen Germteig gehört; schlägt dann solchen etwas ab, hernach nimmt man ein Viertelpfund Butter, läßt sie zergehen, gibt sie in den Teig, und schlägt diesen so lange, bis er sich vom Löffel löset, dann gibt man diesen Teig auf ein Bret, walkt ihn von einander, sticht die Krapfen aus, und läßt solche nicht zu dünn gehen, und bäckt sie schön im Schmalze.

949. Kostbare Hohlippen.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl, ein halb Pfund gestoßenen Zucker, Zimmet, klein gestoßene Citronen-Schalen, dieß alles gibt man in einen Topf, schlägt

2 Eyerdotter darein, und macht es mit einem Seidel Milch an, sodann macht man das Eisen warm, schmiert es inwendig mit Wachs, wischt solches mit einem Fließpapiere gut ab, gibt dann einen Löffel Teig darauf, und bäckt solche schön gelb, so sind sie fertig, doch muß man sie zusammen rollen.

950. Spritzkrapfen von Butterteig.

Man nimmt 8 Loth Butter, 10 Loth Mehl, zwey Eyerdotter, eine halbe Eyerschale voll Branntwein, und das übrige Obers, dieses wird wie ein anderer Butterteig gemacht, hernach schneidet man die Fleckerl nach dem Spiesel, und füllt die Sulzen darein, legt eines darauf, bindet es auf das Spiesel, und bäckt es aus dem Schmalze, wenn sie nun gebacken sind, so bestreuet man solche mit Zucker und Zimmt, so sind sie fertig.

951. Gebackene Mandeln.

Man nimmt 20 Loth Mehl auf das Nudelbret, 8 Loth Mandeln mit der Schale recht fein gestoßen, 10 Loth Butter und 8 Loth Zucker, dieses unter einander abgebröselt, und ein feiner Zimmt hinein gethan, damit der Teig braun wird, von 8 Eyerdottern wird der Teig angemacht, diesen würkt man glatt ab, walket solchen einen Messerrücken dick aus, und sticht dann die Mandeln mit dem Mandelstecher aus, bäckt diese schön trocken aus dem Schmalze, bestreuet sie mit Zucker und Zimmt, so sind sie fertig.

952. Gewürz-Spritzkrapfen.

Man nimmt 20 Loth Mehl, 10 Loth gestoßenen Zucker, 15 Loth Butter, walkt das Mehl und die Butter unter einander, mischt den Zucker, auch ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, gewürfelte Citronen-Schalen, ein ganzes Ey und zwey Dottern darein, so dann macht man den Teig zusammen, walket ihn in zwey Messerrücken dick aus, schneidet viereckige Fleckerl,

und bindet sie an den Spieß, bäckt sie schön, best euet sie dann mit Zucker und Zimmt.

953. Carmelitter-Torten.

Man schwellt 1 Pfund Mandeln, schneidet sie alle länglicht, ein halb Pfd. Citronat, auch wie die Mandeln geschnitten, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, und den Saft, man mischt alles unter einander, hernach gibt man drey Viertelpfund Zucker in einen Weidling, schlägt 14 Eyer hinein, 11 Dotter und 3 ganze, und rühret es, bis es genug ist, alsdann nimmt man ein halbes Pfund Mehl, so wie auch die Mandeln, und rühret es nur so viel, bis es unter einander kommt, dann gießt man es in ein verschmiertes, mit Teig vermachtes Tortenblattel, setzet es gleich in Ofen, und läßt es backen, dann macht man ein Eis darauf.

954. Pomeranzen-Torte zu machen.

Man reibt von 10 schönen Pomeranzen die Schalen an 1 Pfd. Zucker ab, hernach schwellet man ein halb Pfd. Mandeln, stößt sie fein, bespritzet dieselben während dem Stoßen mit Wasser, jedoch nicht gar zu naß, alsdann nimmt man den abgetriebenen Zucker, und die Mandeln in einen Weidling, schlägt 36 Eyern hinein, von 12 Eyern die Klar zu einem Schnee, dann rühret man solches ganz langsam bis es dick ist, und schmieret das Bergblattel mit Butter, belegt es mit Oblaten, gießt es darauf, und bäckt es schön im Ofen.

955. Die gerührte Marzipan-Torte.

Man treibt ein Pfd. Butter schön flaumicht ab, rührt dann 1 Pfund geschwellte und klein gestoßene Mandeln darunter, schlägt 8 Eyer, 6 Dotter und 2 ganze hinein, hernach 1 Pfd. klein gestoßenen Zucker, von einer ganzen Citrone den Saft und die Schale, und 1 Pfd. Mehl dazu, rührt es ein wenig durch einander ab, streicht es dann fingerdick auf ein Tortenblattel, füllt etwas Eingesottenes darein, macht eine Rosenform darauf, bäckt

und begießt sie hernach, und belegt die Ringel mit Eingesottenem, so sind sie fertig.

956. Linzer-Torten von harten Eyerdottern.

Man treibt anderthalb Pfd. Butter fein ab, und stößt 6 hart gekochte Eyerdotter, gibt sie in die Butter hinein, klein geschnittene Citronen-Schalen, etwas Gewürz und ein halb Pfd. Mehl dazu, streicht es auf ein Tortenblattel nicht gar zu dick auf, bestreicht es mit Eingesottenem, macht Stängelchen und einen Reif darüber, und bäckt solche im Ofen.

957. Die gesottene Marzipan-Torte.

Man nimmt 1¼ Pfd. Mandeln, schwellt und stößt, sie fein, hernach gibt man in ein messingenes Becken 1 Pfd. Zucker, gießt nicht gar ein halb Seidel Wasser darauf, und läßt ihn sieden bis daß derselbe einen Faden spinnt, sodann rühret man die Mandeln, auch von einer Citrone die Schale hinein, dünstet es gut ab, gibt aber wohl Acht, daß es nicht anbrennt, und wenn es gut gedünstet ist, so nimmt man es vom Feuer weg, und drückt von einer Citrone den Saft hinein, von 2 Eyern das Weiße zu einem Schnee, und Vanille was man will, und rührt es dann gut durch einander, belegt ein Bergblattel mit Oblate, streicht den Teig darauf, gibt Eingesottenes darauf, und von den übrigen machet man Ringeln darauf so viel als seyn kann, schmiert den Reif, macht ihn herum, und läßt sie langsam backen, und sodann auskühlen, dann macht man um die Ringel ein Eis, bestreuet sie mit Bisquiten, und die Ringel belegt man dann mit allerley kleinen Backereyen.

958. Bisquit-Torte.

Man nimmt 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 24 Eyer, 14 Dotter und 10 ganze in ein Töpfchen, rühret solche recht dick, gibt Citronen-Schalen, etwas Gewürz, und 18 Loth Stärkmehl darein, und rührt es gut ab, schmiert sodann das Tortenblattel mit Butter, gibt den Teig darauf, und bäckt die Torte langsam im Ofen.

959. Krebsbögen zu machen.

Man nimmt 10 Loth klein gestoßenen Zucker, 12 Loth fein gestoßene Mandeln, und 6 Loth Krebsbutter, 14 Loth klein gestoßene Krebsschweiferl, 8 Eyerdotter, gibt alles dieß in einen Mörser zusammen, und stößt es, ziehet sodann das Blattel mit Wachs ab, streicht den Teig Messerrücken dick auf, bestreuet es mit Bisquiten und klein geschnittenen Citronen-Schalen, gibt es in Ofen, und läßt dieß gut austrocknen, schneidet dann Bögen daraus, und legt sie auf den Model-Walker; sollten sie aber zu kalt werden, so setzt man das Blattel in den Ofen, und macht die Bögen daraus.

960. Die Bisquit-Bögen.

Man nimmt Zucker in der Schwere zweyer Eyer, stößt denselben recht fein, gibt ihn in ein Töpfchen, schlägt eine Eydotter und ein ganzes Ey darein, rührt damit so lange, bis es dick wird, dann gibt man klein geschnittene Citronen-Schalen, etwas Zimmt, nimmt die Schwere von einem Ey Mehl hinein, rührt damit so viel, daß es unter einander kommt, sodann wird das Blattel mit Wachs abgezogen, der Teig darauf gestrichen, und dieser mit Bisquit und Zucker bestreuet, dann schön gelb gebacken, in eine Größe geschnitten, wie man sie haben will, wenn jedoch dieß gethan, so legt man sie über den Nudelwalker, und so sind solche fertig.

961. Gefaumtes Marillen-Koch.

Man nimmt ein Viertelpfund Marillen-Salze, ein und ein Viertelpfund Zucker, 5 Eyer, die Klar zu einem Schnee, rührt solches, bis es dick wird, hernach gibt man dieß auf eine Schüssel, welches wie eine Butter-Pastete geschnitten wird; dieses bestreuet man mit Zucker, setzt es in Ofen, und läßt solches langsam backen.

962. Gefaumtes Koch von frischen Marillen.

Man nimmt in ein messingenes Becken ein halb Pfd. Zucker, 12 Löffel voll Wasser, läßt dieß gut aufkochen,

hernach gibt man ein Pfund geschälte Marillen (jedoch nimmt man die Kerne heraus) gibt sie in den Zucker hinein, und läßt solche dick einkochen, treibt diese durch ein Sieb in einen Weidling, und läßt es auskühlen, dann nimmt man 10 Eyer, schlägt das Weiße zu einem Schnee, und rührt solches nach und nach hinein, dann wird es, wie jedes andere gefaumte Koch, dick gerührt, und auch so backen gelassen, welches dann fertig ist.

963. Semmelbröseln-Wandel.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, stößt ihn fein und gibt solchen in ein Töpfchen, sodann schlägt man viee ganze Eyer und 4 Dotter darein, rührt sie so, bis solche recht dick werden, dann gibt man Citronen-Schalen, etwas Gewürz und solches gut abgerühet, die Wandel mit Butter geschmiert, gefüllt und gebacken.

964. Kapaunen-Koch.

Man löset von einem Kapaunen, welcher gekocht oder gebraten ist, so viel Fleisch, als man braucht, von den Beinen ab, sollte jedoch solches zu wenig seyn, so nimmt man ein Stück kälbernen Braten, gibt es in einen Mörser, eine Hand voll geschwellte Mandeln, und um einen Kreuzer Mark dazu (mit dem Bemerken, daß dieses Maß nur für einen halben Kapaunen ist) und so fein wie nur möglich gestoßen, hernach nimmt man für einen Kreuzer Semmel, reibt die Rinde ab, weicht sie in der Milch, drückt dieselbe gut aus, und stößt solche darunter, sodann nimmt man in einen Weidling ein halbes Viertelpfund Butter, treibt solche flaumicht ab, schlägt ein ganzes und vier Eydotter darein, jedoch eines nach dem andern, rührt den Fasch hinein, und rührt solches abermahl eine gute Weile, sodann nimmt man von 2 Eyern die Klar, schlägt sie zu einem Schnee, rührt darunter Salz und Gewürz, nimmt dann eine blecherne Schüssel, macht einen Reif herum, schmiert es gut mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es in einer

Tortenpfanne, man kann auch ein geschmiertes Reindel mit unten und oben Gluth geben, und wenn man es süß haben will, so kann solches gezuckert, oder Gewürz-Schalen hinein gegeben werden.

965. Fasching-Krapfen auf eine andere Art.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl, gibt solches in ein Töpfchen, 3 Löffel Germ, schlägt 6 Eyer hinein, und sprudelt 1 Seidel etwas warme Milch ab, macht sodann den Teig damit an, und schlägt ihn so lange ab, bis er sich vom Löffel löset, hernach gibt man ihn auf ein Bret, sticht die Krapfen aus, läßt sie gehen, und bäckt solche schön, so sind dieselben kostbar zum Essen.

966. Fasching-Krapfen.

Man nimmt in einen Weidling ein schönes Mundmehl, sodann gibt man in einen Topf ein Seidel laulichte Milch, schlägt 5 Eyerdotter und Germ so viel, als solche gut ist, hinein, sprudelt es gut ab, und macht hievon einen Teig an, jedoch nur nicht zu weich, schlägt ihn etwas ab, sodann gibt man ein Viertelpfund zerlassene Butter hinein, und schlägt solchen abermahl so lange, als man glaubt, daß derselbe gut sey, hernach gibt man ihn auf ein Bret, sticht die Krapfen aus, und läßt selbe gehen, dann bäckt man sie schön.

967. Kugelhupf zu machen.

Man treibt ein halb Pfd. Rindschmalz ab, 6 gute Löffel Obers, dann 6 ganze Eyer, und 6 Dotter, 4 Löffel Germ, 24 Loth Mehl, Zibeben und Weinberln nach Belieben, schlägt ihn etwas ab, schmiert das Becken, füllt solches, und läßt ihn gehen, schmiert ihn aber mit Milch, dann bäckt man ihn.

968. Tyroler-Strudel.

Man nimmt anderthalb Loth feinen Zucker, gibt diesen und 1 Dotter in einen Weidling, und rührt dieß zu einem Köchel, dann nimmt man 3 Loth fein gesto-

ßene Mandeln und ein ganzes Ey, die Klar zu einem Schnee, auch Citronen-Schalen, dann macht man hievon einen Butterteig von 4 Loth, man walkt solchen Messerrücken dick aus, und füllt das Gericht hinein.

969. Germ-Krapfen.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl in einen Weidling, salzet es und läßt es warm werden, jedoch nimmt man nicht gar 1 Seidel Obers, läßt 8 Loth Butter zerschleichen, sodann nimmt man 3 Kaffeelöffel voll Zucker, und sprudelt es gut ab, gießt dieß in das Mehl, schlägt den Teig so lange ab, bis sich derselbe vom Löffel löset, und bäckt sie langsam.

970. Einen marben Teig zu einem Tyroler Strudel.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl, 12 Loth Rindschmalz, salzet ihn etwas und schlägt selben gehörig zusammen.

971. Kaffee-Consumé.

Man siedet 3 Seidel Obers, und kocht Kaffeh ein, aber stärker als im Wasser; wenn es kalt ist, so seihet man ihn, und sprudelt ihn mit 9 Eyerdottern und Zucker, daß es süß genug wird, ab, füllet ihn in Kaffeebecher, gibt die Becher in eine Rein, und bis zur Hälfte derselben siedendes Wasser, deckt so wohl die Becher als die Rein zu, und dünstet sie im Dunste. Dann werden sie in den Bechern auf die Tafel gegeben.

972. Germ-Butter-Teig.

Man treibet 4 Loth Schmalz flaumig ab, dann macht man den Teig an mit diesem Schmalze, 2 Eyer und 4 Dotter, ein halbes Seidel Milch, 4 oder 5 Löffel Germ, und einer großen Büchsen Mehl, walkt den Teig aus, und schlägt die Butter hinein, und macht ihn eben so, wie den andern Butterteig, dann kann man eine Torte oder Kipfeln daraus machen.

973. Einen Chadeau.

Man nimmt ein Seidel guten Wein, läßt ihn versieden mit ganzem Zimmt, Gewürz (Nelken), Zucker und acht Eyerdotter, dann gießt man den Wein darein, und sprudelt es auf der Gluth, bis es gut aufkocht.

Anhang.

1. Brot von Austern gebacken.

Man sticht 25 Stück Austern aus, läßt sie mit einem Glase Wein auf dem Feuer heiß werden, und schüttet sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf hackt man 2 Chalotten fein, schwitzt sie mit ein wenig Butter und ein paar Löffel weiße Coulis, gibt das Abgelaufene von den Austern dazu, und läßt es eben durchkochen; dann schneidet man die Austern würflich wie Semmel, thut sie in die Soß, und legirt sie mit 3 Eyerdottern und dem Safte von einer Citrone ab. Während dieser Zeit macht man von einem Viertelpfund Butter, einem Pfunde Wasser, einem halben Pfunde Mehl und 8 Eyern kleine Backerey, wie unter Nro. 350 beschrieben steht, füllt das Auster-Ragout in die kleine Backerey, bestreicht diese mit einem in ein geschlagenes Ey getauchten Pinsel, bannirt sie halb mit Semmel und halb mit Mehl, und bäckt dieselbe in heißer Butter aus. So bald sie gar sind, servirt man sie warm auf einer Assiette. Ein ähnliches Ragout kann man auch auf diese Art von Trüffeln und Kälbermilz bereiten.

2. Spanischer Topf von Repphühnern.

Von 2 gebratenen Repphühnern, Wachteln oder Ha-

selhühnern ꝛc., nimmt man die Brüste, hackt selbige fein, wie geriebene Semmel und hebt sie zu nachstehendem Gebrauche auf. Das übrige von dem Flügelwerke stößt man im Mörser so fein, wie möglich, thut das Gestoßene in eine Casserolle, gibt eine gute Schü, etwas Bouillon und ein Glas Wein daran, und läßt es eine Stunde zugedeckt langsam kochen; dann schüttet man es auf eine ausgespannte Serviette, und alle Feuchtigkeit, die ausgepreßt wird, darf nicht mehr als etwa eine Viertelkanne betragen; hernach schlägt man in einen Topf 4 ganze Eyer und vier Eyerdotter, quirlt sie gut durch, und gießt die durchgepreßte Kraft dazu; hierauf gießt man es durch ein Sieb, damit das, was sich von den Eyern nicht hat klein schlagen lassen wollen, zurück bleibt. Jetzt gibt man das früher gehackte Brustfleisch zu dieser Masse hinzu, macht es mit Salz und Muskaten-Blüthe gehörig ab, und gibt die Masse auf eine Assiette, um welche man vorher einen Rand von Wasserteig hat austrocknen lassen, setzt es dann, jedoch zugedeckt, eine halbe Stunde lang in einen gelind geheitzten Ofen, oder setzt auch die Assiette auf eine Casserolle mit kochendem Wasser, und läßt es so auf egalem Feuer höchstens eine halbe Stunde stehen. Es bedarf nur so viel Hitze, damit die Eyer, die darin sind, ordentlich gar werden.

3. Mandel-Rollen.

Man bereitet hierzu ein Pfund Portugieser Masse, wie dieselbe unter Nr. 879 beschrieben steht, bestreicht ein Kupferblech mit fetter Speckschwarte, und trägt die oben gedachte Masse fein und egal, höchstens eines halben Fingers dick darin auf, bestreuet es mit einem halben Pfund abgebrühten und in längliche Fillets geschnittenen Mandeln, und bäckt es bey mittelmäßiger Hitze gar. — So wie man das Blech aus dem Ofen nimmt, schneidet man den Kuchen gleich in egale Stücken von der Größe eines Kartenblattes, und legt diese warm auf runde Hölzer, damit sich dieselben krumm ziehen.

4. Kleines Brot in Dauphine.

Man kocht Aepfel mit etwas Zucker im Wasser und Wein zu einer Marmelade, jedoch nicht zu dünn, hackt dann ein Viertelpfund Mandeln, eine Citronen-Schale, etwas Citronat, Cardamome und Zimmet zusammen, und rührt alles mit einem Löffel voll Himbeer-Gellé unter die Marmelade. Hierauf bäckt man ein Dutzend kleine Milchbrötchen, oder bestellt sie beym Bäcker von der Größe eines Borsdorfer Apfels, schneidet jedes Stück oben auf, höhlt die Krume heraus, füllt die Brötchen mit der vorbereiteten Apfelmasse voll, paßt dann den Deckel wieder darauf, rangirt sie in eine Schüssel, begießt sie öfters mit einer Viertelkanne Wein, der mit Zucker versüßt ist, und fährt damit fort, bis aller Wein sich in die Brötchen gezogen hat. Alsdann schlägt man 2 Eyer klein, bestreicht jedes Brötchen damit, bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Mehl und bäckt sie schnell in heißer Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt bestreuet und angerichtet.

5. Talamusette.

In einer Casserolle schwitzt man 3 bis 4 Chalotten mit ein Achtelpfund Butter; wenn diese abgekühlt ist, so thut man eine Achtelkanne sauern Rahm, ein Viertelpfund geriebenen Parmesan-Käse, 6 Eyerdottern, und wenn von 4 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen ist, noch etwas Muskaten-Blume und ein wenig Salz dazu, schüttet diese Masse in eine mit Butter bestrichene Casserolle und bäckt es fast eine Stunde lang gar. Zu gleicher Zeit macht man von einem Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl und zwey bis drey Tassen voll Wasser einen Butterteig, wie bey Nro. 307 beschrieben ist, setzt von diesem Butterteige etliche 20 Stück kleine Pasteten-Formen aus, und bäckt selbige zu gleicher Zeit mit erstgedachter Masse im Ofen gar. So bald die Pastetchen gar sind, nimmt man den Deckel ab, thut das Inwendige heraus, und füllt statt des Herausgenommenen von dem in der Casserolle Gebackenen hinein; dann servirt man es warm.

7. Salmigonde.

Wenn man einen gut gewaschenen und gelesenen grünen Salat hat, sey es von welcher Art es wolle, so hackt man fein, was man von Fleisch vorräthig hat, als Repphühnerbrüste, Truthahn, Kalbsbraten und dergleichen, melirt es mit fein gehackten und hartgekochten Eyern und Champignons, thut klein geschnittene Neunaugen und abgeschälte Oliven dazu, und macht mit Essig, Oehl, Pfeffer, Senf und Salz diesen Salat schmackhaft.

7. Haché von Aal in Schalen.

Man schneidet das Fleisch von einem frisch geschlachteten Aal in kleine Würfel, hackt etwa 4 oder 6 Stück Chalotten fein, passirt diese mit einem Löffel voll Provencer-Oehl, thut den geschnittenen Aal dazu, gibt etwas gestoßenen Pfeffer und gehörig Salz daran, und läßt alles auf mäßigem Feuer im Tiegel gar schwitzen. Unter dieser Zeit schneidet man ein Dutzend oder mehr Austern gleichfalls in Würfel, thut diese unter den passirten und gar geschwitzten Aal, gibt 4 Stück gehackte und durch ein Haarsieb gestrichene Sardellen, oder in deren Ermangelung, die gehackte Milch von ein paar Häringen dazu, rührt es durch und füllt es in Coquillen oder in große Austerschalen, bestreuet es dann mit geriebenem Zwieback, und gibt über jede einzelne Schale einen Löffel voll gelbbraune Butter. Alsdann werden sie auf dem Roste über dem Kohlfeuer gebraten, und mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur gegeben. Im Falle man einen Backofen heiß hat, kann man das letztere auch durch die Ofenhitze ohne Rost verrichten.

8. Boubert von Krebsen.

Einem Schock Krebsen bricht man lebendig die Nase aus, hohlet mit dem Messer den Magen heraus, wirft diesen weg, sucht alsdann alles innere Krebsfleisch wie auch aus dem Schwanze und Scheren heraus, und hackt alles ganz fein. Von den Krebschalen wirft man nur die Nase oder den Rücken weg, stößt alle übrigen im

Mörser so fein als möglich, thut das Gestoßene in eine Schüssel, und gibt eine Viertelkanne Milch darauf. Nachdem es dann eine Weile gut durch einander gerührt worden ist, streicht man durch ein Haartuch alles gut durch, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer mit einem Quirl, gibt diese zu dem Durchgestrichenen, melirt auch das gehackte Krebsfleisch damit, thut etwas Salz und Muskaten-Blume dazu, und ein Viertelpfund frische zerlassene Butter. Hierauf bestreicht man einen passenden Napf oder Casserolle gut mit Butter, bestreuet es dann mit geriebener Semmel, schüttet die Masse hinein und läßt es im gelind erwärmten Ofen gar backen. Beym Anrichten wird dieß Gebackene auf die Schüssel umgestürzt. — Wer es will, kann auch ein Ragout von Krebsschwänzen, Kalbsmilz und Spargelspitzen, mit ein paar Eyerdottern ablegirt darüber geben.

9. Himbeeressig zu bereiten.

Auf eine Kanne Himbeeren gießt man eine Kanne guten Weinessig, läßt beydes ein Mahl aufkochen und so lange mit einander still stehen bis es erkaltet. Hernach gibt man es auf ein Sieb, läßt es durchlaufen, und nimmt zu einem Pfunde solchen Himbeeressig 3 Viertelpfund Zucker, kocht es wieder, schäumt es rein ab, und füllt es, nachdem es kalt geworden, auf Bouteillen. Ein paar Löffel dieses Himbeeressigs in einem Glase Wasser gibt im Sommer ein sehr kühlendes Getränk.

10. Kirschsaft zu bereiten.

Man preßt den Saft aus frischen sauren Kirschen aus, nimmt auf ein Pfund solchen Kirschsaft, ein Viertelpfund Zucker, kocht solches zusammen, schäumt es rein ab, und füllt es, so bald es kalt geworden, auf Bouteillen.

11. Mandel-Spiegel.

Man nimmt ein Pfund süße Mandeln, reibt sie mit 2 Eyern fein, thut ¾ Pfund Zucker dazu, und rührt es mit noch 3 bis 4 ganzen Eyern gut durch, dann streicht man die Masse auf Oblaten-Bogen und bestreuet es mit

Zucker; dann wird es in beliebige Stücke geschnitten, und diese langsam auf einem kupfernen Backbleche gebacken.

12. Waffeln ohne Hefen.

Ein Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Sahne und gibt nach und nach 14 Eyerdotter, Muskaten-Blüthe und 1 Loth Zucker dazu. Hierauf rührt man langsam 1 Pfund feines Mehl und eine halbe Kanne sauren Rahm darunter, schlägt von dem Weißen der 14 Eyer einen festen Schnee, und rührt diesen zuletzt unter die Masse, dann werden die Waffeln im heißen mit Speck bestrichenen Eisen gebacken und beym Anrichten mit Zucker bestreuet.

13 Eschofées.

Drey Viertelpfund Mehl rührt man mit einer Kanne Milch und 15 ganzen Eyern wie eine Claire an, dann bestreicht man eine Partie irdene Formen, in der Runde wie eine Untertasse, jedoch von der Façon einer Napfkuchenform mit Butter, füllt dann den dritten Theil dieser Formen mit dieser Claire an, und läßt solche im gelind erwärmten Ofen langsam backen. Wenn es mit der Hitze gut getroffen wird, so werden die Formen bis oben voll werden, jedoch muß man sie langsam austrocknen lassen, sonst fallen sie zusammen. So bald sie dann aus dem Ofen kommen, kehrt man die Formen um, so fällt das Gebäck heraus. Alte Formen sind hierzu besser als neue.

14. Hobel-Späne.

Man rührt ein halb Pfund Zucker mit dem Weißen von 3 Eyern und ein halb Pfd. Citronen-Saft zu Glacé, und zwar so lange bis es steif wird, oder so dick, daß man es aufstreichen kann. Hierauf schneidet man aus ganzen Oblaten-Bogen 2 Finger breite Streifen, belegt diese mit der Glacé, und bringt die glacirten Streifen auf dazu passende Hölzer; dann setzt man diese in einen gelind er-

wärmten Ofen, läßt sie trocknen, und dann auf den Hölzern kalt werden, wornach sie sich nach der Form des Holzes krumm ziehen.

Wer diese Späne roth wünscht, der kocht etwas rothen Flor in wenig Wasser, drückt den Flor dann rein aus, und läßt die rothe Feuchtigkeit ganz kurz einkochen, bis beynahe zur Trockenheit. Hierauf gibt man die oben beschriebene Glacé darauf, rührt es gut durch, und streicht es wie früher gesagt auf die Oblaten. — Zu braunen Spänen reibt man etwas Choccolate ganz fein, rührt solche unter die Glacé, und macht es auch, wie früher beschrieben.

*

Register.

Erste Abtheilung.

Leichte Brühe, braune Brühe, Suppen-Zelten, durchgesiebte Kraft-Suppe und 20 verschiedene Suppen.

No.

1 Anweisung zur Fertigung der Bouillon oder Brühen.
2 Colli zu machen.
3 Braune Suppe.
4 Gestoßene Leber-Suppe.
5 Kraft-Suppe.
6 Schnecken-Suppe.
7 Fisch-Haschè-Suppe.
8 Ragout-Suppe.
9 Wein-Suppe.
10 Bier-Suppe.
11 Choccolate-Suppe.
12 Erbsen-Suppe.
13 Beischel-Suppe.
14 Spargel-Suppe.
15 Hechten-Suppe.
16 Mark-Budin.
17 Krebs-Budin zu machen.
18 Bereitung der braunen Brühe.
19 Bereitung des Glaß oder der Suppen-Zelten.
20 Bereitung der weißen durchgesiebten Kraftbrühe.
21 Bereitung der braunen durchgesiebten Kraftbrühe, besonders zu Soßen.
22 Gesundheits-Suppe von Kapaun oder Hähnern.
23 — — — mit Kalbskniebeugen.
24 — — — mit Markknochen und verlornen Eyern.
25 — — — mit faschirten Hühnern oder Tauben.
26 — — — mit Kalbfleischknödeln und Kräutern.
27 — — — mit Hühnerknödeln.
28 — — — von Fisch- und Hechtknödeln.

No.

29 Gesundheits-Suppe mit Fisch-Rollets vom Hecht.
30 — — — mit Provitrols.
31 — — — mit kleinen Brötchen.
32 Suppe von Hühnern oder Indians mit Reiß und Citronen.
33 Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Perlgraupen.
34 Dergl. mit Locken.
35 Dergl. mit Griesknödel.
36 Dergl. mit länglichen Reißschnitten.
37 Dergl. mit gebackenen Nudeln.
38 Dergl. mit geschnittenen Nudeln.
39 Dergl. mit gebackenem Eyer-Geste.
40 Dergl. mit gebackenen Semmelknödeln.
41 Dergl. Italiänische.
42 Gärtner-Suppe mit brauner Brühe, mit Hühner, Kalbfleisch oder Marksknochen.
43 Weiße Gärtner-Suppe.
44 Frühlings-Suppe mit brauner Brühe und faschirten Gurken.
45 Braune Suppe mit Fillets von Braten.
46 Jacobiner-Suppe mit brauner Brühe.
47 Schwedische Suppe mit Croutons von Parmasan-Käse.
48 Braune Suppe mit Kräutern und faschirtem Kopfsalat.
49 Schwedische braune Saft-Suppe mit Zwiebeln.
50 Capuciner-Saft-Suppe mit verlornen Eyern.
51 Schwäbische braune Saft-Suppe.
52 Schwarze Saft-Suppe mit Sago.
53 Reiter-Suppe von brauner Brühe mit Gurken.
54 Eine Feldherrn-Saft Suppe mit gefülltem Brote.
55 Saft-Suppe mit rothem Kohl oder Kraut.
56 Saft-Suppe mit Poupées von Gartengewächs.
57 Flamandische braune Saft-Suppe mit Reiß.
58 Braune Saft-Suppe mit gerösteten Nudeln.
59 Suppe von durchgeseiheter Kraftbrühe von Hühnern und grünen Erbsen.
60 Suppe von Hühnern mit indianischen Vogelnestern.
61 Herbst-Suppe mit Schweinsohren.
62 Kraft-Suppe mit weißen Rüben mit Fillets von Aenten.
63 Kraft-Suppe von Steckrüben mit Rephühnern.
64 Kraft-Suppe mit Pomeranzen.
65 Königs-Suppe mit Hühnern.
66 Durchgetriebene Fleischsuppe.
67 Königinn-Kraftsuppe mit Hecht-Grenade.
68 Kraft-Suppe von Krebsen.
69 Milchsuppe von Krebsen.
70 Weihnacht-Kraftsuppe von Kastanien und Hühnern.
71 Cardinal-Suppe mit Reiß.
72 Suppe von Hühnern mit Kaiser-Gerste.
73 Legir'- Kerbel-Suppe von Brühe.

No.
74 a) Weinsuppe mit Aepfeln und Weinberl.
75 b) Dieselbe mit Perlgraupen, Aepfeln und Weinberl.
76 Kirschen-Suppe mit rothem Weine.
77 Sago mit weißem oder rothem Weine.
78 Capuciner-Weinsuppe.
79 Weinschaum-Suppe.
80 Schwaden-Grütze mit weißem oder rothem Weine.
81 Milch-Suppe mit Kürbiß.
82 Milch-Suppe mit kleinen Knödeln von Reiß und Mandeln.
83 Legirte Milch-Suppe mit Schneeknödeln.
84 Suppe von braun gekochtem Zucker.
85 Milch-Suppe mit Sago.
86 Reiß-Panade mit Citronen.
87 Hafer-Grütze mit Citronen.
88 Brot-Suppe mit Citronen.
89 Hamburger Brot-Suppe.
90 Legirte Mehl-Suppe mit Citronen.
91 Panade von Semmel.
92 Kalte Schale von Hafergrütze.

Zweyte Abtheilung.

Beschreibung des Fasch, Salbicom, St. Menus, Claire und Braise, der verschiedenen Gartengewächse, Suppenkräuter und fines herbes.

93 Fasch von Hühnerbrüsten, Kalbfleisch und anderen Fleischsorten.
94 Fasch von Hechten oder anderen Fischsorten.
95 Fasch von Krebsen oder Krebs-Butter.
96 Salbicom oder fein zubereitetes Gericht.
97 St. Menus.
98 Claire.
99 Braise.
100 Gartengewächse, besonders zu Suppen.
101 Suppenkräuter.
102 Feine Kräuter zu Soßen, Faschen und Marinade.

Dritte Abtheilung.

Von Soßen und Kraftbrühen oder Gallerten.

103 Auster-Soß.
104 Muschel-Soß.
105 Pomeranzen-Soß.

No.
106 Citronen-Soß.
107 Champignon-Soß.
108 Trüffel-Soß.
109 Gehackte Soß.
110 Sardellen-Soß.
111 Italiänische Soß.
112 Spanische Soß.
113 Moos- oder Erdschwammen-Soß.
114 Gurken-Soß.
115 Oliven-Soß.
116 Soß von kleinen Zwiebeln in Ragout.
117 Soß von durchgeschlagenen Zwiebeln.
118 Durchgeschlagene weiße Rüben-Soß.
119 Zwiebel-Soß.
120 Chalotten-Soß.
121 Kleine Zwiebel-Soß.
122 Soß von indischem Accia.
123 Soß von feinen Kräutern.
124 Moskowische oder preußische Soß.
125 Genfer-Soß.
126 Soß von Kastanien.
127 Soß von Soja.
128 Butter-Soß.
129 Englische Soß.
130 Holländische Soß.
131 Königinn-Soß.
132 Soß à la Rée.
133 Braune Kapern-Soß.
134 Soß à la Beschamèle.
135 Bertram-Soß.
136 Bischof-Soß.
137 Süße Soß.
138 Pfeffer-Soß.
139 Butter-Soß.
140 Petersilien-Soß.
141 Krebs-Soß in Ragout.
— — mit Brühe.
— — mit Milch.
142 Soß oder Ragout von Artischocken.
143 Soß oder Ragout von Spargel, Krebsschweifeln und Maurachen.
144 Soß oder Ragout von Sellerie.
145 Grüne Fenchel-Soß.
146 Grüne Kräuter-Soß.
147 Dill-Soß.
148 Marinade um Accia zu bereiten.
149 Accia-Soß.

No.
150 Kraftsuppe oder Gallerten zu kalten Sachen.
151 Einen kalten Krän zu machen.
152 Einen Obers-Krän zu machen.
153 Limonien-Kräu.
154 Choccolate-Consume.
155 Kaffeh-Consume.
156 Chadeau zu machen.
157 Choccolate-Krän.
158 Mandel-Krän.
159 Milch-Krän.
160 Muschel-Soß zu machen.

Vierte Abtheilung.

Vom Rindfleische, Kalbfleische, Hammelfleische, Schweinefleische u. s. w. mit ihren Veränderungen.

161 Natürliche Rinderbrust.
162 Großer Herren Rindfleisch.
163 Finkensteinisches Rindfleisch.
164 Gotterisches Rindfleisch.
165 Preußisches oder Moskovitisches Rindfleisch.
166 Rinderbrust, bannirt mit einer Saint Menus.
167 Englischer Braten.
168 Boeuf à la Mode.
169 Rindfleisch à la Daube, kalt.
170 Gedämpftes Rinder-Fillet oder mürber Braten.
171 Rinder-Lungenbraten mit Obers.
172 Rinder-Lungenbraten auf dem Roste.
173 Rinder-Fillets en Beef Steak.
174 Rindfleisch in der Rundung zugerichtet.
175 Pohlnische Rinderzunge.
176 Gebackene Rinderzunge mit Haché-Soß.
177 Gebackene Zungen mit Kirschen, Hagebutten oder Pflaumen-Marmelade.
178 Rinderzunge mit Saint Menus.
179 Gespickte Rinderzunge à la Braise mit Zwiebel- oder Kastanien-Ragout.
180 Rinderzunge à la Mode.
181 Genuesische Rinderzunge.
182 Rinderzunge à la Conty.
183 Rinder-Preßkopf, kalt.
184 Italiänisches Rindermaul, kalt.
185 Rindermaul und Füße in süßer Soß.
186 Rinder-Kaldaunen in der Casserolle.
187 Gespickte Kalbskeule am Spieß mit Kapern-Soß.
188 Glasirte Kalbskenle gespickt mit Champignons-Soß.

No.
189 Gedämpfte Kalbskeule.
190 Eine runde Kalbskeule mit Trüffel-Soß.
191 Kalbsnuß mit Sauerampfer-Soß.
192 Artige Kalbsnuß.
193 Kalbsschnitte mit Soß von Trüffeln.
194 Kalbs-Carbonaden auf Genefer Art.
195 Kalbsschnitten auf eine andere Art.
196 Rückenstück vom Kalbe, artig zugerichtet.
197 Cottelets von Kalbfleisch oder jungen Hühnern.
198 Gerollte Kälber-Carbonaden.
199 Cottelets von Kalbfleisch, grillirt.
200 Kälber-Carbonaden mit Pomeranzen.
201 Gebackene Carbonaden mit marinirter Soß.
202 Cottelets von Kalbfleisch.
203 Kalbs-Cottelets, faeirt mit Soß.
204 Kalbs-Carbonaden, goldgelb.
205 Kälber-Carbonaden auf eine andere Art.
206 Eingepökelte Kälber-Carbonaden.
207 Cottelets gespickt mit Ragout von kleinen Zwiebeln.
208 Maskirte Carbonaden.
209 Kälber-Carbonaden in Grisette.
210 Cottelets von Kalbfleisch.
211 Tandons von Kalbfleisch en Fricassé.
212 Tandons von Kalbfleisch mit faschirtem Sellerie.
213 Tandons von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.
214 Kalbsbrust en Marinade fritte.
215 Tandons von Kalbfleisch mit Spargel, Krebsen und Maurachen.
216 Tandons von Kalbfleisch mit Blumenkohl.
217 Tandons von Kalbfleisch mit faschirtem Kopf-Salat.
218 Tandons von Kalbfleisch mit Fillets von Gurken.
219 Rollets und Poupées von Kalbfleisch.
220 Fricandellen von Kalbfleisch mit diversen Soßen.
221 Escalops von Kalbfleisch mit Cardamome und Citrone.
222 Kalbsköpfe mit süßer Soß.
223 Rollade von Kalbskopf, kalt.
224 Kalbszungen.
225 Grenade von Kalbszungen.
226 Gratin von Kalbszungen.
227 Kalbsleber mit verschiedenen Soßen.
228 Leberkuchen oder Grenade von Kalbsleber.
229 Würste von Kalbsleber.
230 Würste von Kalbsgekröse.
231 Kalbsgekröse.
232 Hatelets von Kalbsgekröse.
233 Hatelets in Butter und Marinade.
234 Kalbsgehirn oder Kälberbrägen in St. Menus.

No.

235 Kälberbrägen in Butter und Marinade.
236 Ausgebackener Kälberbrägen goldgelb.
237 Würste von Kälberbrägen.
238 Kalbsbrägen in Muscheln.
239 Kälbermilz gespickt en Fricandeaux.
240 Matelote von Kalbsmilz mit Krebsen, Austern und Champignons.
241 Blanquet von Kalbsbraten.
242 Haché von Braten.
243 Hammelkeule à la Glacé.
244 Hammelkeule à la Glacé mit faschirten Zwiebeln.
245 Holländisches Hammel-Carré.
246 Carré von Hammel mit Reis.
247 Englisches Hammel-Carré.
248 Hammerkeule oder Carré.
249 Gebratenes Lamm mit grüner Soß.
250 Ballon von Lammskeule.
251 Griset-Pastete von Lamms-Tandons und anderen Fleischsorten.
252 Schweinskeule am Spieß.
253 Schweins-Carré und Schweins-Cottelets.
254 Einen guten Lungenbraten zu machen.
255 Faschirtes lämmernes Brüstel zu machen.
256 Lämmerne Carbonaden mit Papier.
257 Gedünste kälberne Schnitzel.
258 Carbonadeln oder Schnitzel auf eine andere Art.
259 Faschirte Carbonaden.
260 Speckknödel.
261 Markwandeln.
262 Lebereiterl.
263 Markschnitteln.
264 Nierenkoch.
265 Fleisch-Peschamel.
266 Rindfleisch auf moskovische Art.
267 Gestürzte Fleisch-Mehlspeise.
268 Stoffat-Rindfleisch.
269 Beuf á la mode.
270 Kränfleisch.
271 Gedämpftes Reißfleisch.
272 Englischer Braten.
273 Fleischbeitze.
274 Tile von Kalbfleisch.
275 Schinken mit Reiß.
276 Schweizer Haché.
277 Oblat-Krapfen.
278 Schmankerlkoch.
279 Aepfel in Cremé.

No.
280 Butter = Kipfeln.
281 Reiß = Birn.
282 Gebackenes Heu.
283 Aepfel = Schalottel.
284 Linzer Torte.
285 Frisches Obst einzusieden.
286 Faschirte Rostbraten.
287 Sauern Fasch.
288 Holländer Würste zu machen.
289 Ausgedünsteter Brustkern.
290 Rostbraten zu machen.
291 Fasch = Aentel.
292 Ein aufgelegter Bund.
293 Gedünsteten lämmernen Schlägel mit Gurken.
294 Leber am Spieße zu braten.
295 Eine Speise von übrig gebliebenem Braten.
296 Crem = Würstel.

Fünfte Abtheilung.

Vom wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerk, vom großen und kleinen Wildbret, Pasteten, Aspics, Endouillen und Würsten, Fritüren und ausgebackenen Sachen.

297 Hühner en Surprise.
298 Junge Hühner in weißer Wurst.
299 Boudin blanc von alten Hühnerbrüsten.
300 Junge Hühner à la Crapaudine.
301 Junge Hühner en Cottelets.
302 Gebratene Hühner mit Petersilie, gespickt.
303 In Orangen gespickte Hühner.
304 Faschirte Hühner mit Krebsen.
305 Junge Hühner mit Reiß.
306 Junge Hühner in Rollen mit Auster = Soß.
307 Pastete von jungen Hühnern mit Trüffel = Soß.
308 Junge gedämpfte Hühner.
309 Hühner in Butter gebraten.
310 Indian als Schildkröte.
311 Indian en Casserolle mit Reiß.
312 Indian mit Igel.
313 Truthahnbrüste mit Veränderungen.
314 Junge Hühner, Kapaunen oder Indian maskirt.
315 Hühner, Kapaunen oder Indian in Marlée.
316 Gebratene Gänse oder Aenten mit Meerrettig = Crême.
317 Gänse oder Aenten mit faschirten Gurken.
318 Gans oder Aente en Ballon.
319 Gänse, Aenten, Hühner oder Indian in Harlequin.

No.

320 Gans oder Aente, faschirt.
321 Naschkuchen von jungen Tauben.
322 Junge Tauben mit Crusten.
323 Geschmorte Tauben mit Wachholder.
324 Fricassée von Tauben.
325 Gebratene Fasanen oder Repphühner.
326 Pastete von Fasanen.
327 Pastete von Auerhähnen oder Trappen.
328 Spanischer Topf von Fasanen oder Repphühnern.
329 Hirsch-Ziemer, bannirt.
330 Fricandeaux von Wild auf moskovitische Art.
331 Rollets von Wild, es sey Hirsch oder Reh.
332 Grenade von Hirsch, Reh oder anderem Wildbret.
333 Königs-Kuchen von Reh, Hasen oder anderem Wildbret.
334 Pastete in Rollen, von Wildbret.
335 Gobelets von Wildbret oder wildem Geflügel.
336 Adroß von Wildbret oder wildem Geflügel.
337 Wilder Schweinskopf à la Daube kalt.
338 Gepreßten wilden Schweinskopf in Rollen, kalt.
339 Gebratene oder bannirte wilde Schweinskeule.
340 Pastete von Schinken mit Consumé, kalt.
341 Hanauer Pastete mit Consumé, kalt.
342 Pastete von Indianen, kalt oder warm.
343 a) Kleine Pastetchen in Ragout.
b) Kleine Königinn-Pastetchen mit Parmasan-Käse.
c) Kleine Pastetchen in Beschamèle.
d) Kleine Pastetchen en Salmé von Repphühnern.
e) Kleine Pastetchen von Fischen in Beschamèle.
f) Kleine Pastetchen von Austern in Fasch.
g) Kleine Pastetchen und Ragout von Austern.
h) Fasch-Pastetchen in Grisette.
i) Tressirte Pastetchen mit Hammel- oder Lamms-Cottelets
k) Kleine tressirte Pastetchen von Reh.
l) Ausgebackene genuesische Pastetchen.
m) Kleine Pastetchen von Citronen.
344 Geröstete Hatelets mit einer Fasch-Soß.
345 Hatelets en Friture.
346 Cracovis von Salbicom.
347 Ausgebackene Croquets von Austern.
348 Croquets von Austern in Oblaten.
349 Amourets von Kalbfleisch, ausgebacken.
350 Gebackene Lamms-Cottelets mit Marinade.
351 Gebackene Austern in Marinade.
352 Gebackene Muscheln in Marinade.
253 Gebackene Hattelets von Muscheln in Marinade.
354 a) Bignets von Citronen-Scheiben.
b) Bignets von Citronen anderer Art.
c) Citronen-Bignets dritter Art.

No.
355 Bignets von Sardellen.
356 Kleine Brötchen in Salbicom.
357 Aspic von jungen Hühnern mit Krebsen und Champignons.
358 Endouillen oder Hasenwürste.
359 Rinderwurst zu Erbsen- und Linsensuppen.
360 Französische Blutwürste.
361 Bratwürste von Schweinefleisch.
362 Saucissons von Schweinefleisch.
363 Endouillen von Reiß.
364 Endouillen von Krebsen.
365 Endouillen von Hecht oder anderen Fischsorten.
366 Endouillen von Wälschkohl oder Savoyen-Kohl.
367 Tymbale von Macarony.
468 Grenade von Kalbsmilz, Rindergaumen und Ailerons.
369 Poupeon von Reiß mit Tauben, Krebsen und Maurachen.
370 Grenade von Reiß mit Compôte von Pflaumen.
371 Grenade von Semmel mit Aepfeln und großen Rosinen.
372 Grenade von Plinzen mit grünen Pflaumen.
373 Hühner mit Müscherln zu machen.
374 Ein Hühncheu mit Reiß zu machen.
375 Einen Fasan in Aspic zu machen.
376 Ein gedünstetes Poulart zu machen.
377 Eine Aente in pohlnischer Soß zu machen.
378 Kapaunen-Würste zu machen.
379 Einen Rehrücken zu bereiten.
380 Kapaun mit Aepfeln.
381 Ein Kapaun mit Austern und gespickte Brüsteln.
382 Kapaunen-Knödel mit Müscherln.
383 Einen Aspic von Hühnerkamm zu machen.
384 Einen Indian mit Krebssenf und kälbernes Brüstel.
385 Hühnchen mit Reiß zu füllen.
386 Einen Kapaun mit Austern- und Krebs-Soß.
387 Das Wildschwein zu sulzen.
388 Krebs-Hühner.
389 Faschirte Tauben.
390 Hühner in englischer Soß.
391 Repphühner in Fasch.
392 Ein Aspic von Kapaunen.
393 Wildschwein oder Schwarz-Wildbret
394 Ribisel-Soß oder Soß zum wilden Schwein.
395 Tauben in Blut.
396 Tauben in Blut auf andere Art.
397 Hirschziemer in Ribisel-Soß.
398 Gebackene Hühner in der Ribisel-Soß.
399 Sauer eingelegte Hühner.

Sechste Abtheilung.

Von der Bereitung aller Arten Gemüse und Gartengewächse, Mehl und Eyerspeisen.

No.

400 Ausgebackene Artischocken.
401 Artischocken-Boden en Surprise.
402 Artischocken mit Semmel und Petersilien-Soß.
403 Artischocken mit Weinessig oder holländischer Soß.
404 Artischocken-Boden en Coulis oder en Ragout.
405 Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.
406 Blumenkohl in Grenade mit faschirten Kalbs-Cottelets.
407 Grisette von Blumenkohl und Hühnern.
408 Poupédon von Blumenkohl mit Parmesan.
409 Blumenkohl mit Petersilie und geriebener Semmel.
410 Blumenkohl in Salat.
411 Blumenkohl-Stängel anstatt Spargel.
412 Scorzoner-Wurzeln mit glasirter Kalbsbrust.
413 Chartraise von Gartengewächs mit glacirten Tandons.
414 Endivien, gestobt.
415 Endivien in Coulis.
416 Endivien mit Rahm, Saucischen oder Bratwürsten.
417 Pohlnische Mohrrüben.
418 Türkische Mohrrüben mit Hammelfleisch.
419 Grüne Gurken, faschirt.
420 Faschirte Gurken nach Saint Menus.
421 Poupées von Gurken.
422 Fillets von Gurken mit Rahm, mit Eyern garnirt.
423 Grenade von Kartoffeln, mit Grillade von Hammelfleisch.
424 Kartoffeln mit Rahm.
425 Kartoffel-Knödel mit brauner Butter.
426 Mehlspeise von Kartoffeln.
427 Hospotte von allerley Sorten Wurzelwerk.
428 Hopfenkeime und Sauerampf.
429 Grüne Erbsen oder Schoten.
430 Junge grüne Erbsen mit faschirtem Salat.
431 Grüne Erbsen trocken aufzubewahren.
432 Junge Bohnen zu kochen.
433 Grüne Bohnen zu trocknen und aufzubewahren.
434 Perl- oder Zuckerbohnen zu kochen.
435 Zuckerbohnen zu trocknen und aufzubewahren.
436 Sauerkraut oder Kumskohl einzulegen.
437 Sauerkraut mit Pökel-Gänsefleisch.
438 Kohlrabi zu kochen.
439 Kohlrabi in Coulis.
440 Kohlrüben zu kochen.
441 Linsen mit Schweins-Cottelets.

No.
442 Linsensuppe mit Schweins-Mäulern und Ohren.
443 Mangolt zu kochen.
444 Petersilienwurzeln zu kochen.
445 Japanische Becher von Kohlrabi mit Hospotte.
446 Pastinakwurzeln zu kochen.
447 Rothen Kohl oder Rothkraut zu kochen.
448 Orangen-Salat zu gebratenen Indianen.
449 Nießschen zu braten.
450 Spargel mit dicker Butter.
451 Spargel in Salat.
452 Sauerkraut mit frühen Weintrauben.
453 Sauerkraut mit Borstorfer-Aepfeln.
454 Sauerkraut mit Pflückhecht, Krebsen, Austern und gebackenem Hecht-Fricandeaux.
455 Spinath zu kochen.
456 Spinath und Sauerampfer.
457 Boudin von Spinath mit Rahm.
458 Schich-Kuchen von Spinath mit geräuchertem Rindfleisch.
459 Grenade mit Weißkraut.
460 Weißkraut in Wurst mit Rahm.
461 Königliches Rollet von Weißkohl.
462 Weiße Rüben zu kochen.
463 Weiße Rüben zu Aenten in Braise.
464 Savoyen- oder Wälschkohl zu kochen.
465 Fastenspeise von Savoyen-Kohl.
466 Artischocken-Boden zu trocknen.
467. Salzgurken einzulegen.
468 Senfgurken zu machen.
469 Kleine Essiggurken einzulegen.
470 Johannisbeeren-Gelée, ohne zu kochen.
471 Eyerbecher.
472 Omelets im Ofen.
473 Kleine König-Pasteten.
474 Milch-Gelée oder Schneemilch.
475 Merinquil in sauern Rahm.
476 Fontis von Käse.
477 Gobelets.
478 Gobelets in Reiß mit Krebs-Ragout und Rahm.
479 Bignets von Omelets mit gehacktem Fleisch.
480 Minestra Genuesa.
481 Omelets in Ragout mit Obers.
482 Italiänische Locken.
483 Omelets mit Marmelade von Kirschen mit Obers.
484 Omelets in ein artiges Herz.
485 Tromage im Ofen.
486 Omelets im Ofen.
487 Koniginn-Aepfel.

No.
488 Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.
489 Italiänisches Gateau von Wild.
490 Gratin von Krametsvögeln oder anderem kleinen Geflügel.
491 Brabantischer Hahn.
492 Spanische Vögel von Kalbfleisch.
493 Gabelets von Hühnern mit Austern.
494 Himmlische Eyer.
495 Eyer in Tripotage.
496 a) Verlorne Eyer in Beschamêle.
496 b) Verlorne Eyer mit Citronen-Soß.
496 c) Verlorne Eyer mit Schinken.
497 Gobelets von Eyern.
498 a) Namequins von Parmesan-Käse.
498 b) Namequins von Zwiebeln.
499 a) Omelets von gebackenen Schinken.
499 b) Omelets mit Schinken und Obers.
500 a) Omelets in gebackenen Bignets.
500 b) Omelets in St. Menus.
501 Bignets von Kastanien in Oblaten.
502 Grenaden-Omelets in Salbicom.
503 Eyer-Vasen in Obers und Vanille.
504 Ausgebackene Eyer, goldgelb.
505 a) Omelets-Rollés mit schmackhafter Soß.
505 b) Omelets-Rollen mit feinen Kräutern.
505 c) Omelets-Rollen mit gehackten Zwiebeln.
505 d) Omelets-Rollés mit Haché von Austern.
505 e) Omelets-Rollés mit Champignons.
506 a) Rühr-Eyer mit Spargel-Spitzen.
506 b) Rühreyer mit Austern.
506 c) Rühreyer mit Krebsen.
506 d) Rühreyer mit geräuchertem Lachs.
506 e) Rühreyer mit Picklingen.
506 f) Rühreyer mit Schinken.
506 g) Rühreyer mit Sardellen oder Häringen.
506 h) Rühreyer auf pohlnische Art.
506 i) Rühreyer mit Champignons.
506 k) Rühreyer mit Kalbsnieren und Citronen.
507 Omelets von Haché mit Morgeln.
508 Morgeln von Kalbsgeschlinge.
509 Kalbsnieren-Kuchen.
510 Omelets auf französische Art.
511 Sardinische Omelets.
512 Waschhaus-Braten.
513 Kywitz-Eyer.
514 Kleine Brötchen mit Mandel-Crême.
515 Bignet blanc von Reißmehl oder Gries.
516 Bignets von Reiß.

No.
517 Bignets von Spinath.
518 Bignets von Aepfeln.
519 Aepfel in Delphine.
520 Endouillen von Aepfeln mit rothem Weine.
521 Aepfel auf preußische Art.
522 Italiänischen Reiß in Grenade.
523 Reiß mit Obers in Grenaden.
524 Gedünsteter Citronen-Reiß.
525 Bignets von Catharinen-Pflaumen.
526 Grenade von frischen Pflaumen.
527 Kirschen-Knödel in Wein.
528 Hagebutten-Knödel mit Wein.
529 Carthäuser Knödel mit Wein.
530 Grenade von Aepfeln und großen Zibeben.
531 Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.
532 Bairische Nudeln.
533 Dampfnudeln mit Obers.
534 Dampfnudeln mit Krebsen.
535 Spinath-Strudeln ausgebacken.
536 Spinath-Strudeln mit Obers.
537 Gries-Strudeln mit Mandeln und Obers.
538 Reiß-Strudeln mit Mandeln und Weinbeeren.
539 Krebs-Strudeln, ausgebacken.
540 Möhren-Kuchen.
541 Nudelkuchen mit geräuchertem Rindfleisch oder Zunge.
542 Mehlspeise von Fadennudeln.
543 Mehlspeise von Reiß.
544 Mehlspeise von Gries.
545 Mehlspeise mit Reiß und Krebsen.
546 Mehlspeise von Reiß und Aepfeln.
547 Mehlspeise von Reiß mit Catharinen-Pflaumen.
548 Mehlspeise von Reiß mit Mandeln und Weinbeeren.
549 Krebs-Koch.
550 Krebs-Wuchtel.
551 Mehlspeise von Aepfeln, Semmeln und Zibeben.
552 Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.
553 Englischer Boudin von Semmeln mit Milch-Crême.
554 Mehlspeisen mit Obers, mit Rindermark und bitteren Macronen.
555 Mehlspeise mit Obers, mit Citronat und Orangen.
556 Mehlspeise mit Obers, mit Aepfeln.
557 Gebackener Pudding auf schwedische Art.
558 Mehlspeise von Plinzen mit sauerem Schaum-Obers.
559 Mehlspeise von Plinzen mit Gries und Mandeln.
560 Mehlspeise von Plinzen mit Aepfel-Marmelade.
561 Aepfelkuchen mit sauerem Rahm.

No.
562 Pflaumenkuchen mit sauerem Schaum-Crême.
563 Kirschkuchen mit Obers.
564 Citronen-Muß mit Caramel-Deckel.
565 Mehlspeise von Sago.
566 Mehlspeise von Sago mit rothem Wein und Kirschen.
567 Flomery von Sago mit rothem Wein, kalt.
568 Flomery von Sago mit Schaum und Vanille, kalt.
569 Mehlspeise von Zwiebeln und Semmeln.
570 Mehlspeise von Semmel und Parmesan-Käse.
571 Mehlspeise von Zwieback mit rothem Wein.
572 Italiänische Mehlspeise.
573 Macarony mit Parmasan.
574 Macarony in Pastete.
575 Macarony in sauern Rahm.
576 Schinken-Fleckerln.
577 Schnee-Knödel mit Citronat.
578 Mehlspeise von gelben, trockenen Erbsen.
579 Pariser Mehlspeise von Aepfeln.
580 Rahm-Schaum mit Bisquit.
581 Geschlagene Sahne mit Erdbeeren-Bisquit.
582 Kissele von Hafer-Schrot.
583 Kissele von Kartoffeln.
584 Kartoffel-Mehl zu Bisquit und zu Knödeln.
585 Ausgebackene Gries-Knödeln mit Obers.
586 Krebs-Locken mit Obers.
587 Mehlspeise von Chocolate und Brot.
588 Grenade von Brot mit bitteren Mandeln.
589 Wiener Mehlspeise.
590 Portugiesische Mehlspeise.
591 Erdäpfel-Nudeln zu machen.
592 Aepfel-Koch zu machen.
593 Einen faschirten Kohl zu machen.
594 Ein gutes Phillo zu machen.
595 Ragout-Wandeln zu machen.
596 Einen mürben Teig zu machen.
597 Die Aepfel à la Dauphine zu machen.
598 Reiß-Poudin zu machen.
599 Ein aufgelaufenes Gerstel zu machen.
600 Champignons mit verlorenen Eyern.
601 Eine Mehlspeise von Bisquit-Torten.
602 Reiß-Mereton mit Ragout.
603 Reiß-Knödel.
604 Erdäpfel-Knödel.
605 Tragant-Sturz.
606 Geschaumtes Hagebutten-Koch zu machen.
607 Eine Bisquit-Torte zu machen.
608 Spinath-Wüaste zu machen.

No.
609 Ein Topfen-Koch zu machen.
610 Das Dotter-Koch.
611 Mark-Koch.
612 Consumé-Wandeln.
613 Ragout-Wandeln.
614 Semmel-Eiterl.
615 Ramerl-Banadel.
616 Topfen-Nudeln.
617 Nudel-Melaun.
618 Reiß-Koch.
619 Eyer in Sauerampfer-Soß.
620 Falscher Schnepfen-Dreck.
621 Limonien-Koch.
622 Eyer-Spinath-Würstel.
623 Eyer-Roletteln von Fisch.
624 Eyer-Amaleth.
625 Blenten mit Zucker und Zimmt.
626 Eine Mehlspeise mit Fridata unterlegt.
627 Mehlspeise von Semmelbröseln und Limonien-Crem.
628 Fridata-Nudeln mit Eyerdotter.
629 Gefulzte Aepfel.
630 Flammirtes Koch.
631 Mehlspeise mit Spinath und Beschamél.
632 Schweizer-Milch.
633 Schweizer-Koch.
634 Englische Semmel.
635 Der gewickelte Reiß.
636 Schwedische Mehlspeise mit Farben.
637 Die gebrennte Milch.
638 Schmankerl-Koch.
639 Kaiser-Brot.
640 Mehlspeise mit Ribiseln oder gebackenen Semmeln.
641 Spanische Mehlspeise.

Siebente Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln. ꝛc.

642 Sander oder Hecht mit klarer Butter und Eyern.
643 Grillirter Sander oder Hecht.
644 Rollets von Sander oder Hecht mit Austern-Soß.
645 Rollets von Sander oder Hecht mit Soß in St. Menus.
646 Sander oder Hecht en Rollets à la Gensdarmes.
647 Grenade von Sander oder Hecht in Ragout.
648 Grenade von Kirsch-Rollets mit Ragout von Spargel und Krebsen.
649 Gratin von Rollets von Hecht in Ragout.

No.
650 Poupées von Hecht in Soß.
651 Grenadins von Hecht.
652 Sander mit Financiere-Soß.
653 Fillets von Hecht oder Sander in Papier.
654 Fillets von Sander oder Hecht in Kapseln.
655 Fillets von Sander oder Hecht goldgelb.
656 Fillets von Hecht in Marinade.
657 Fillets von Hecht auf eine andere Art.
658 Fillets von Hecht mit Austern-Ragout.
659 Grenade von Hecht in zwey Farben auf persische Art.
660 Pasteten in Rollen von Sander oder Hecht mit Sardellen-Soß.
661 Fricandeaux von Sander oder Hecht.
662 Madellot von Fricandeaux von Hecht, Krebs und Champignons.
663 Hecht, faschirt mit Sardellen-Soß.
664 Karpfen, faschirt mit Soß von feinen Kräutern.
665 Faschirter Karpfen.
666 Karpfen mit kurzer Soß.
667 Karpfen mit Weißbier.
668 Karpfen mit rothem Wein.
669 Karpfen grillirt.
670 Aal mit Krebs und Champignons.
671 Gobellets von Hecht oder Sander.
672 Adroß von Sander, Hecht oder sonstigen Fischen.
673 Grenadins von Hecht.
674 Frischer Lachs in kurzer Soß.
675 Rollets von Lachs.
676 Pasteten von Rollets von Lachs mit Auster-Soß.
677 Gratin von Lachs mit Sardellen-Soß.
678 Grenade von geräuchertem frischen Lachs.
679 Lachs auf dem Rost gebraten mit Königinn-Soß angerichtet.
680 Gebackener frischer Lachs goldgelb.
681 Trangirter Lachs in St. Menus mit Kapern-Soß.
682 Sortirter Lachs.
683 Fillets von Lachs in Papier.
684 Vauvaise von geräuchertem Lachs.
685 Vauvaise von Sardellen.
686 Vauvaise mit Haché von Champignons.
687 Forellen in kurzer Soß.
688 Forellen in Gallerte.
689 Forellen marinirt.
690 Marinirter frischer Lachs, oder Lachs gedämpft.
691 Schmerlen in kurzer Soß.
692 Schmerlen marinirt.
693 Schmerlen in Gallerte.

No.
694 Gebackene Schmerlen.
695 Gründlinge.
696 Stinte.
697 Gebackener Kaulbars.
698 Kaul-Barse mit Butter-Soß.
699 Bieber-Schwänze grillirt mit Königinn- oder Robert-Soß.
700 Gespickte Krebse in Fricandeaux.
701 Krebse in Salbicom.
702 Krebse in süßem Ruhm.
703 Marter-Krebse in Schalen.
704 Geschmorte Krebse.
705 Schildkröte, fricassirt mit Champignons.
706 Pastete von Schildkröte.
707 Grenouillen oder Froschkeulen, fricassirt.
708 Gebackene Froschkeulen.
709 Cabeljau mit klarer Butter und gehackten Eyern.
710 Cabeljau, grillirt.
711 Cabeljau im Backofen, mit Sardellen-Soß.
712 Steinbütten und Tarbütten mit Sauerampfer.
713 Schellfische mit klarer Butter und gehackten Eyern.
714 Schellfische, marinirt mit feinen Kräutern.
715 Schellfische, faschirt mit Auster-Soß.
716 Gebackene Seezungen.
717 Dorsch verschiedener Art.
718 Muscheln, gestobt.
719 Muscheln an kleinen Spießen gebraten.
720 Muscheln in Schalen.
721 Stör aus dem Salze mit Soß.
722 Schollen mit grünen Erbsen.
723 Schollen mit Butter und Petersilie gestobt.
724 Frische Häringe.
725 Stockfisch in Wurst mit dicker Butter.
726 Rollets von Stockfisch.
727 Pastete von Stockfisch.
728 Marenen aus dem Salze mit Meerrettig.
729 Marenen, grillirt.
730 Geräucherte Marenen.
731 Eingelegte oder marinirte Marenen.
732 Marenen aus dem Salze mit Senf und Kartoffeln.
733 Grenade von Schnecken.
734 Gratin von Schnecken.
735 Hummer gedämpft.
736 Hummer mit Dill und Rahm.
737 Hummer in Pastete.
738 Krabben.
739 Taschen-Krebse, eben so ꝛc.

No.
740 Schneppeln mit weißen Rüben.
741 Schneppeln auf pohlnische Art.
742 Schneppeln grillirt.
743 Gebratene Austern.
744 Gebratene Austern mit feinen Kräutern.
745 Austern in Schalen.
746 Madellot von Austern, Hechtsleber und Champignons.
747 Bignet von Austern.
748 Haché von Austern in Plinzen en Surprise.
749 Anstern in Brot.
750 Gobelets von Austern.
751 Einen Hechten in einer pohlnischen Soß zu machen.
752 Stockfisch mit Erdäpfel zu machen.
753 Hechten mit Sardellen am Spieße gebraten.
754 Das Sardellen-Brot zu machen.
755 Gebackene Schildkröten.
756 Faschirte Hechtenschnitze mit Austern.
757 Krebs-Becherl.
758 Einen Karpfen mit brauner Butter.
759 Fisch-Knödel.
760 Krebs-Koch.
761 Hechten mit Sardellen.
762 Krebs-Hendel.
763 Kalte Fisch-Soß.
764 Schwarzen Suppen-Fisch.
765 Ein Leperdon zu richten.
766 Krebse mit Beschamele.
767 Fisch in der schwarzen Soß.
768 Hechten-Würstel zu machen.

Achte Abtheilung.

Von Crême, Gellé, Backwerk, Dessert, Gefrornen, Choccolate u. s. w.

769 Crême-Bouille oder Crême-Sultan.
770 Obers mit Choccolate.
771 Obers mit Choccolate-Velute.
772 Obers mit Thee-Velute.
773 Obers mit Kaffeh-Velute.
774 Obers mit weißem Wein.
775 Crême von Pistazien.
776 Obers mit rothem Wein.
777 Obers auf spanische Art.
778 Obers auf Mazariner Art.
779 Flomery von Reißmehl mit Obers.

No.
780 Kerbel = Obers = Velute.
781 Obers von Orangen = Blüthen.
782 Obers = Velute von Pomeranzen = Blüthe.
783 Obers von Marasquin = Velute.
784 Obers = Velute von Hohlunder = Blüthen.
785 Eyer = Käse mit Krebsen.
786 Obers = Velute von Violen.
787 Obers in Caramel = Velute.
788 Gellé von Hirschhorn. (Klare Gellé von Citronen)
789 Kirsch = Gellé oder rothe klare Gellé.
790 Weißessen.
791 Speck = Gellé.
792 Gellé = Marbré.
793 Orangen = Gellé.
794 Gellé in Gallerte mit Aepfeln.
795 Klare Gellé von Kaffeh.
796 Weißessen von Kaffeh.
797 Klarer Hirschhorn = Gellé von Erdbeeren.
798 Klarer Gellé von Weintrauben.
799 Klarer Gellé von Hohlunder = Blüthe.
800 Klarer Gellé von Körbelkraut.
801 Baum= oder Stangen = Kuchen.
302 Baum = Torte.
803 Wiener Torte von mürbem Teige.
804 Wiener Torte von Butterteig.
805 Torte in Liebes = Stoß.
806 Freundschafts = Pastete.
807 Linzer Torte.
808 Torte Croquante von Mandeln.
809 Mandel = Berg.
810 Bisquit = Torte.
811 Bisquit anderer Art.
812 Bisquit von Pomeranzen.
813 Bisquit mit bitteren Mandeln.
814 Mandel = Torte oder Mandel = Bisquit.
815 Brot = Bisquit.
816 Brot = Torte von bitteren Mandeln.
817 Mandel = Schmarren.
818 Englische Zucker = Brezeln.
819 a) Mandel = Häufchen auf Oblaten, weiß.
b) Rothe Mandel = Häufchen.
c) Braune Mandel = Häufchen.
d) Blaue Mandel = Häufchen.
820 Mandel = Kränze.
821 Gewürz = Kuchen.
822 Zucker = Zwieback.
823 Marzipan oder Mandel = Nüsse.

No.
824 Caramel oder Gersten-Zucker.
825 Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.
826 Grotte von Mandel-Häufchen mit Verzierungen.
827 Torte von Butterteig, mit frischen oder eingemachten Früchten.
828 Butter-Torte mit Mandel-Crême.
829 Torte von Reiß und Rindermark.
830 Crême-Torte oder Tortelets.
831 Torte von Obers und Pomeranzen.
832 Torte mit Obers von Chocolate.
833 Mark-Torte mit Obers.
834 Pfannkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachtem.
835 Wiener Kräpfchen.
836 Bayreuther Kräpfchen.
837 Florentiner-Tortelets mit Pomeranzen.
838 Sister-Kuchen oder Kugelhopf.
839 Sister-Kuchen mit Mandeln.
840. Napf-Kuchen.
841 Butter-Flechten.
842 Butter-Brezeln.
843 Englische Brezeln.
844 Salilame oder spanischer Kuchen.
845 Ausgebackene Zucker-Rosen oder Zimmt-Rosen.
846 Wasseln.
847 Wasseln anderer Art.
848 Spritz-Gebackenes.
849 Spritz-Gebackenes auf eine andere Art.
850 Kleine Backerey mit Sahne oder Rahm-Schnee gefüllt.
851 Gebackene Tarrons.
852 Pouplain.
853 Schnee-Ballen mit Mandeln.
854 Spritz-Gebackenes.
855 Ausgebackene Hohlunderblüthen.
856 Bignets-Bavous.
857 Bignets von Aepfeln.
858 Bignets von Catharinen-Pflaumen.
859 Bignets in Oblaten von allen Sorten Früchten.
860 Englische Torteletts mit Eingemachtem.
861 a) Wiener Callatschen.
b) Hannövrische Callatschen.
c) Kümmel-Callatschen.
d) Zimmet-Callatschen.
e) Orangen-Callatschen.
862 Apfelkuchen mit Sahne.
863 Kirschkuchen mit Sahne.
864 Pflaumkuchen mit Sahne.
865 Nürnberger-Callatschen.
866 Mandel-Callatschen.

No.
867 Weißes Brot von St. Hieronymus.
868 Freundschafts-Aepfel.
869 Aepfel und Birnen maskirt.
870 Aepfel auf preußische Art.
871 Kleines Brot auf Königinn-Art.
872 Zucker-Strauben.
873 Bisquit-Späne.
874 Orangen-Späne.
875 Mandel-Späne.
876 Ausgebackene Hirschgeweihe.
877 Orangen-Schnitten.
878 Portugieser Kuchen.
879 Portugieser Kuchen auf englische Art.
880 Magdalena-Kuchen.
881 Tausend Jahr-Kuchen.
882 Herzoginn-Kuchen.
883 Anießkuchen.
884 Gewürzkuchen.
885 Hamburger Zuckerkuchen.
886 Zucker-Zwieback.
887 Berlingos.
888 Mohnkuchen.
889 Ausgebackene Ritschen oder Champignons.
890 Englischer Plum-Cacke.
891 Eisenkuchen.
892 Hohlippen.
893 Zucker-Kringeln.
894 Sand-Tourtelets.
895 Lateinischer Teufel.
896 Mandel-Becher von Marcipan.
897 Rochees.
898 Gesottene Fastenbrezeln.
899 Gesottene russische Zucker-Ringel.
900 Wiener Lebzelten.
901 Bittere Macronen.
902 Süße Macronen
903 Spritzgebackenes von Mandeln.
904 Mandel-Späne.
905 Tabulets.
906 Französischer Bisquit.
907 Mandel-Brezeln.
908 a) Meringel.
b) Meringel anderer Art.
909 Rahm-Waffeln.
910 Zehlotter-Kuchen,
911 Gefrornes von Citronen.
912 Gefrornes von Himbeeren.

No.
913 Gefrornes von Melonen.
914 Gefrornes von Cacao.
915 Gefrornes von Kaffeh, roth.
916 Gefrornes von Koffeh, weiß.
917 Gefrornes von grobem Brote mit Wein.
918 Gefrornes von Brot und Rahm.
919 Gefrornes von Orangen.
920 Gefrornes von Apfelsinen.
921 Gefrornes von Choccolate.
922 Gefrornes von Thee.
923 Gefrornes von Pistazien.
924 Gefrornes von Orangen-Blüthen.
925 Gefrornes von bitteren Mandeln.
926 Gefrornes von Marasquin.
927 Gefrornes von Borsdorfer Aepfeln.
928 Eyer-Punsch.
929 Choccolate.
930 Glühwein.
931 Warmbier.
932 Kaiser-Nudeln.
933 Punsch-Sulze zu machen.
634 Eine Mandel-Torte.
935 Crême von Punsch.
936 Spanischen Wind zu machen.
937 Einen Obers-Chadeau zu machen.
938 Aepfel mit Pomeranzen-Sulze.
939 Die gesulzten Pomeranzen zu machen.
940 Eine Blamaschée zu machen.
941 Mandelpusserl zu machen.
942 Körbchen von Zuckerteig zu machen.
943 Eine Linzer Torte zu machen.
944 Ein Wein-Crême zu machen.
945 Fasching-Krapfen zu machen.
946 Eine gute Mandel-Torte zu machen.
947 Ein Koch in einer Melone.
948 Fasching-Krapfen auf eine andere Art zu machen.
949 Kostbare Hohlippen.
950 Spritz-Krapfen von Butterteig.
951 Gebackene Mandel.
952 Gewürz-Spritzkrapfen.
953 Carmelitter-Torten.
954 Pomeranzen-Torten zu machen.
955 Die gerührte Marziban-Torte.
956 Linzer Torten von harten Eyerdottern.
957 Die gesottene Marzaban-Torten.
958 Bisquit-Torte.
959 Krebsbögen zu machen.

Nro.
960 Die Bisquit-Bögen
961 Gefaumtes Marillen-Koch.
962 Das gefaumte Koch von frischen Marillen.
963 Semmelbrösel-Wandel.
964 Kapaunen-Koch.
965 Fasching-Krapfen auf eine andere Art.
966 Fasching-Krapfen.
967 Kugelhupf zu machen.
968 Tyroler-Strudel.
669 Germ-Krapfen.
970 Einen mürben Teig zu einem Tyroler-Strudel.
971 Kaffeh-Consumé.
972 Germ-Butter-Teig.
973 Einen Chadeau.

Anhang.

1 Brot von Austern gebacken.
2 Spanischer Topf von Repphühnern.
3 Mandel-Rollen.
4 Kleines Brot in Dauphine.
5 Talamusette.
6 Salmigonde.
7 Haché von Aal in Schalen.
8 Boubert von Krebsen.
9 Hunbeer-Essig zu bereiten.
10 Kirschsaft zu bereiten.
11 Mandel-Spiegel.
12 Waffeln ohne Hefen.
13 Eschofées.
14 Hobel-Späne.